

Thermosacc® DRY

Levedura Seca Ativa de Alta Performance

Thermosacc® DRY é uma levedura seca ativa para uso em fermentação de etanol combustível. Contém uma cepa selecionada de levedura *Saccharomyces cerevisiae* de forma bem concentrada e estável.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUCTO

- Para use em fermentação high gravity com altas concentrações de açúcar e álcool.
- Trabalha bem em temperaturas até 37° C e concentração alcoólica acima de 20% por volume (16% por peso).
- Altas concentrações e temperaturas melhoram produtividade e eficiência por produzirem mais álcool em menor tempo.
- Tolera altos níveis de ácidos orgânicos e também é adequada para plantas de etanol com “descarte zero”.
- Produz um baixo nível de subprodutos de fermentação e é adequado para vários tipos de álcool.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Thermosacc® DRY é uma forma altamente concentrada e estável de levedura com um conteúdo sólido >95% do peso. A média do número de células vivas é 2×10^{10} por grama.

Certificado de conformidade disponível sob requisição.

APLICAÇÃO

Thermosacc® DRY é intencionado para uso na produção de etanol combustível:

- Pode fermentar em temperaturas de até 40°C por um breve período de tempo. No entanto, temperaturas de 34°C -37°C são geralmente recomendadas.
- Tanque de hidratação/mistura 35°C - 38°C
- Tanque de propagação (33°C)
- Tanque de fermentação (33° - 35°C)
- Tanque de fermento variação de pH de 3,5 - 6,0. No entanto pH de 3,5 - 4,5 é mais adequado para fermentação
- Pode alcançar concentração alcoólica maior que 20% por volume (16% por peso) dependendo dos parâmetros operacionais

EMBALAGEM

- Embalado e selado a vácuo. Agrupado em caixa de papelão.
- Disponível em caixas de 10 kg.

SUGESTÕES DE USO

Se adicionada diretamente no fermentador, dosar aproximadamente 0,12 – 0,36Kg/1.000 Litros. Níveis mais baixo podem ser usados se houver uma propagação ou condicionamento antes do fermentador.

Propagação ou condicionamento da levedura deveria ser realizado para aumentar a massa de células de levedura que é adicionada ao fermentador e para aclimação da levedura reduzindo o lag phase da mesma na entrada do fermentador.

Thermosacc® DRY é idealmente adequada para sistemas de propagação batelada.

Por favor, referir ao procedimento de hidratação de levedura da LBDS.

ARMAZENAGEM E MANUSEIO

Thermosacc® DRY deve ser armazenado em uma área fria e seca, longe do calor para máxima estabilidade.

Quando armazenada nestas condições, o produto é estável por 36 meses da data de fabricação.

CUMPRIMENTO DE REGULAMENTAÇÃO

- GRAS (Generally Recognized as Safe)
- IFN 7-05-520 (IFN: International Feed Number)
- Aprovado Kosher
- Aprovado CFIA