

# FERMENTAÇÃO CONTÍNUA DOS AÇÚCARES DA CANA



## Tecnologia

Os processos atuais de fermentação alcoólica contínua de cana-de-açúcar carecem de maturidade tecnológica. A nova tecnologia desenvolvida no CTBE pode alterar este cenário, pois apresenta um processo completo de fermentação dos açúcares por meio da recuperação, reativação e reuso das leveduras, com índices menores de contaminação. O equipamento também promove menos flutuação na temperatura do processo, devido ao emprego de resfriadores adequados. O processo permite a obtenção de vinhos com alto teor alcoólico.

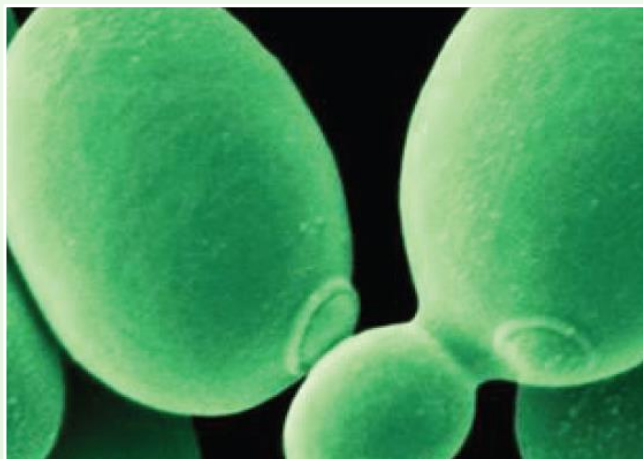
## Vantagens e Aplicações

Equipamento viabiliza a fermentação contínua de cana-de-açúcar, com recuperação das leveduras empregadas.

Processo permite a obtenção de vinhos com alto teor alcoólico.

Técnica garante índices menores de contaminação do processo.

Resfriadores inibem variação de temperatura no processo de fermentação.



*S. cerevisiae*: levedura empregada na fermentação alcoólica

## Patente Requerida

**Inventores:** Carlos Eduardo Vaz Rossell, Jonas Nolasco Junior e Celina Kiyomi Yamakawa

Depositada no Brasil em 22/11/2012.

Depositada no PCT em 22/11/2013.

## Contato

[negocios@bioetanol.org.br](mailto:negocios@bioetanol.org.br)