

IsoStab™

O auxiliar tecnológico derivado 100% naturalmente, IsoStab™, é uma solução de ácidos de lúpulo, que é produzida a partir de extrato de CO₂ do lúpulo através de um processo totalmente aquoso. O IsoStab™ é um produto de grau alimentício patenteado gerado a partir dos mesmos ácidos de lúpulo que o sabor de cerveja. O IsoStab™ é excelente no controle da formação de bactérias e ácido láctico na fermentação de álcool de materiais ricos em amido.

APLICAÇÕES

O IsoStab™ é um auxiliar tecnológico usado para o controle de bactérias na fermentação de álcool. Pode ser adicionado aos propagadores de levedura, a tanques de conversão e fermentação e trocadores de calor. O IsoStab™ é ideal para inibir a formação de ácidos lácticos em grupo e a fermentação contínua de materiais ricos em amido.

CONTROLO DE INFECÇÕES

– PONTOS DE USO

O IsoStab™ é muito ativo contra o tipo de bactérias encontrado durante a fermentação de álcool, como o Lactobacillus e Pediococcus. A dose correta de IsoStab™ pode inibir a formação de ácidos lácticos e ácido acético e então diminuir as perdas da produção de etanol na sua fábrica de etanol. Doseando uma concentração bactericida de IsoStab™ num propagador de levedura podemos produzir levedura limpa sem contaminantes indesejados.

BENEFÍCIOS

- Seletivo: Inibe bactérias sem afetar o desempenho da levedura
- Melhor crescimento de levedura, fermentação mais rápida e maior produção de etanol
- Inibe efetivamente a formação de ácido láctico e ácido acético
- Quantidades maiores de fina vinhaça podem ser usadas para a corrente oposta
- Custos secundários mais baixos para tratamento de águas residuais e energia
- Substitui a necessidade de químicos convencionais e prejudiciais
- Permite subprodutos livres de antibióticos
- Produto de grau alimentício com uma longa história de uso
- Adequado para produzir etanol de grau alimentício e levedura
- Estável em calor e baixo pH
- Não volátil, não vai destilar, fácil e seguro de usar