

Levedura Seleccionada LNF SA-1

A LNF SA-1 é uma cepa de levedura que foi selecionada de um processo em batelada para fabricação etanol com reciclo total de células. Ela contém a cepa *Saccharomyces cerevisiae* SA-1 sob a forma seca, estável e altamente concentrada. A LNF SA-1 foi selecionada para o uso na fermentação do mosto de cana e de melaço em processos com reciclo total de células e teores alcoólicos de até 15% (v/v). Suas principais características são a alta resistências aos choques de pH, a longas paradas na fermentação e ao processo de reciclo. Também apresenta baixa formação de espuma, alta capacidade de implantação e predominância e elevado rendimento fermentativo.

Características do Produto

Descrição: Levedura selecionada ativa desidratada

Cepa: *Saccharomyces cerevisiae* SA-1

Aparência: Granular

Cor: Bege claro

Odor: Tostado

Solubilidade em água: Parcial

Embalagem

Bolsa aluminizada de 10kg embalada à vácuo acondicionada em caixa acartonada.

Condições de Armazenagem

O produto deve ser armazenado em sua embalagem inviolada em ambiente seco, arejado e protegido do sol. Sua utilização deve ser feita até a data de validade constante no rótulo.

Direções de Uso

Recomenda-se que para a aplicação da levedura selecionada LNF SA-1 deve ser entrar em contato com o departamento técnico da LNF através do e-mail etanol@lnf.com.br para que o procedimento de multiplicação seja elaborado para a condição específica de cada destilaria.

Certificação: Kosher, exceto para Passover.
ISO9001-2000.

