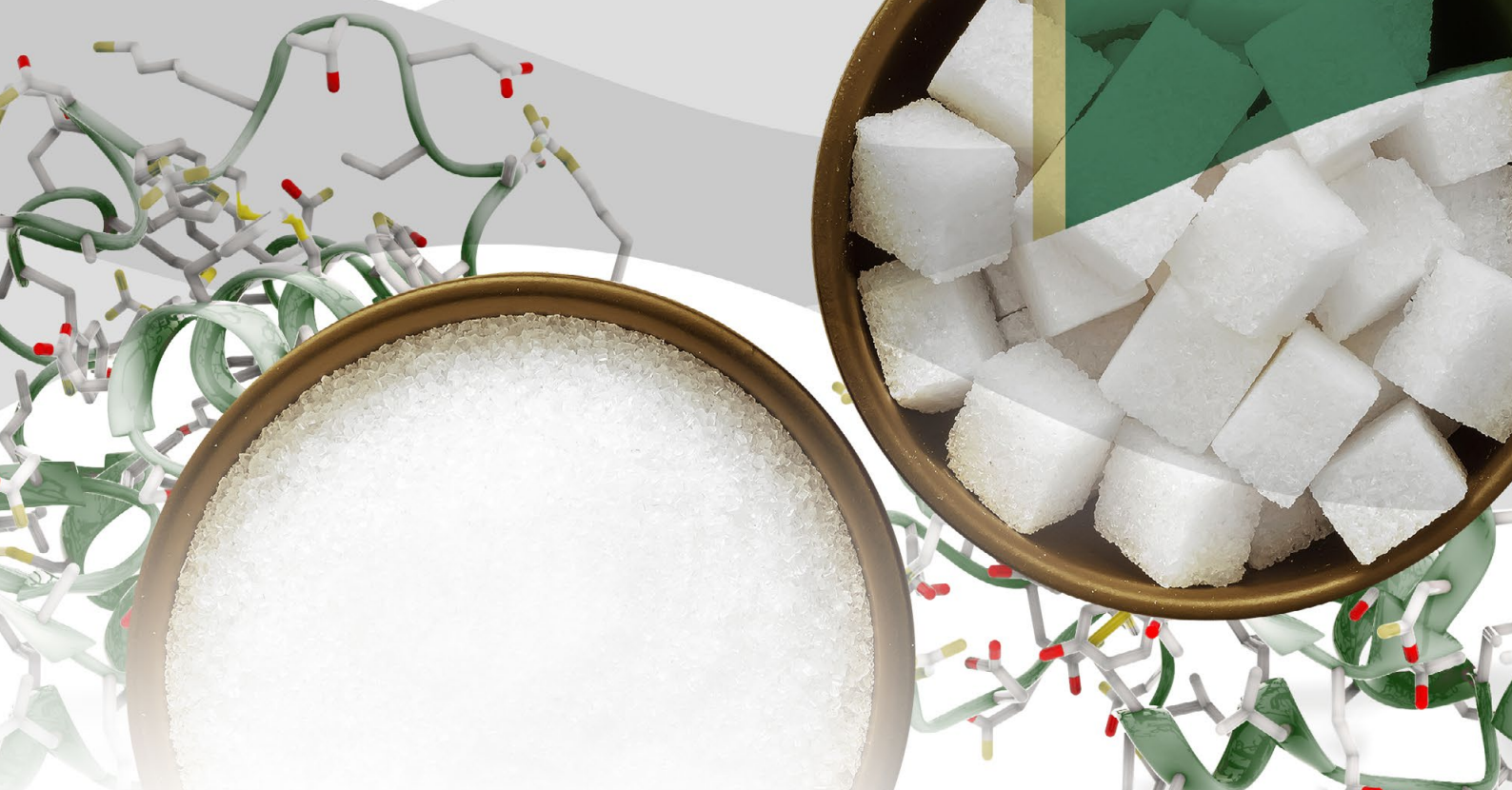




ENZIMAS

PARA FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR



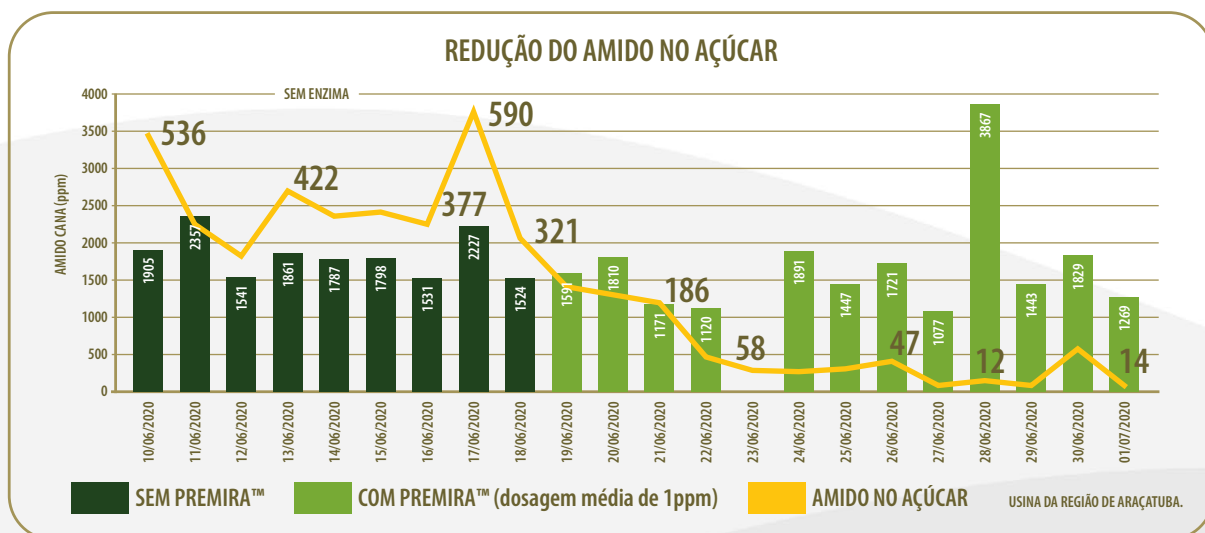
USO DE ENZIMAS NO SETOR SUCROENERGÉTICO PARA REDUÇÃO DE POLISSACARÍDEOS NO PROCESSO

No caldo de cana encontramos a presença de vários polissacarídeos, os mais comuns e presentes em maiores concentrações são: amido e dextrana, sendo que após a mecanização da colheita da cana, os teores de amido aumentaram significativamente. Na produção de açúcar, a presença em grandes quantidades desses polissacarídeos acarreta em problemas operacionais e de qualidade do produto final, trazendo prejuízos para a fábrica.

A LNF dispõe de um corpo técnico qualificado, que se faz presente no cliente, orientando e otimizando o uso das enzimas. Todos os produtos possuem certificado Kosher e Halal.

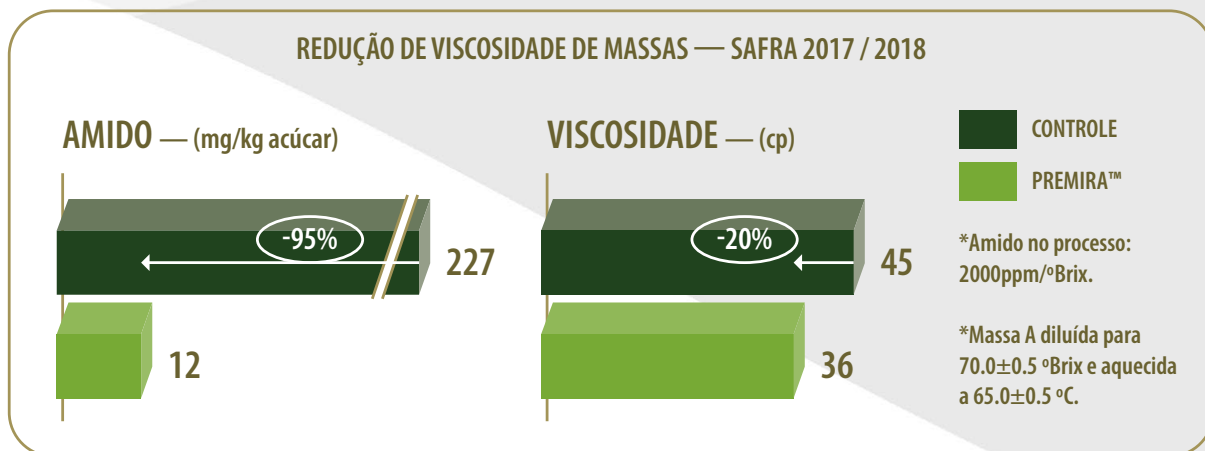
HIDRÓLISE DE POLISSACARÍDEOS – PREMIRA™

A hidrólise de polissacarídeos proveniente da cana com a enzima PREMIRA™ é uma maneira bastante eficiente e de baixo custo para os clientes que estão buscando **melhorias de parâmetros de processo, melhora na qualidade do produto final e maior recuperação de açúcar na fábrica:**



PARÂMETROS DE PROCESSO

★ Menor viscosidade da massa, facilitando a operação de cozimento e melhorando o balanço térmico do processo;



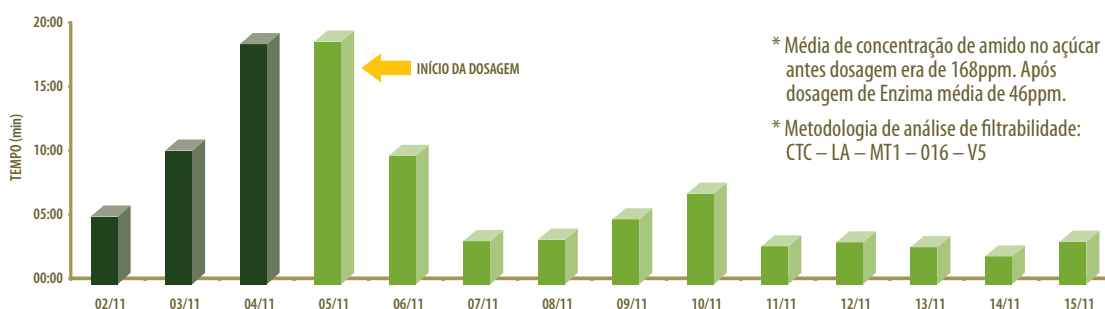
- ★ Menor tempo de lavagem na centrífuga (menor consumo de água e menos perdas de sacarose);
- ★ Melhoria na vida útil dos filtros, no processo de refino;
- ★ **Aumento da produção de açúcar/ton de cana – SJM;**
- ★ Possibilita um menor uso de insumos (enxofre, cal, lubrificante de massa e ácido fosfórico);
- ★ Redução no tempo de cozimento;
- ★ Menor geração de mel, consequentemente menos retrabalho.

QUALIDADE DO AÇÚCAR

- ★ Melhora da Filtrabilidade;

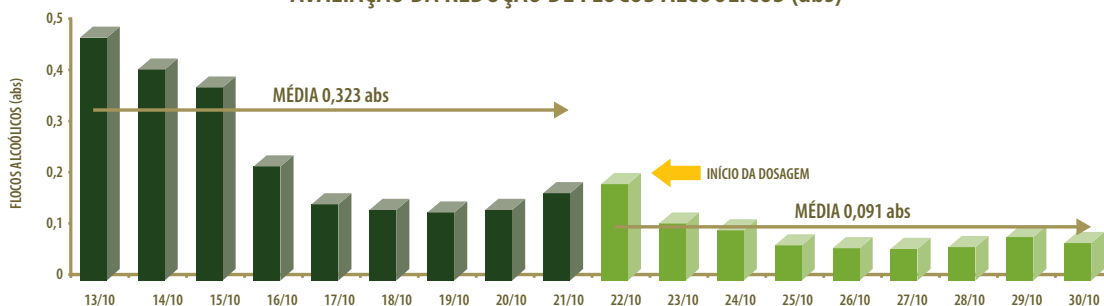
LNF

AVALIAÇÃO DA FILTRABILIDADE DO AÇÚCAR APÓS REDUÇÃO DO TEOR DE AMIDO NO CALDO (min)



- ★ Diminui a formação de flocos;

AVALIAÇÃO DA REDUÇÃO DE FLOCOS ALCOÓLICOS (abs)



- ★ Melhora a turbidez;
- ★ Cristais mais uniformes (melhor Coeficiente de Variação – CV);
- ★ Estabilidade da Cor;
- ★ A enzima **PREMIRA™** não deixa residual no açúcar produzido.

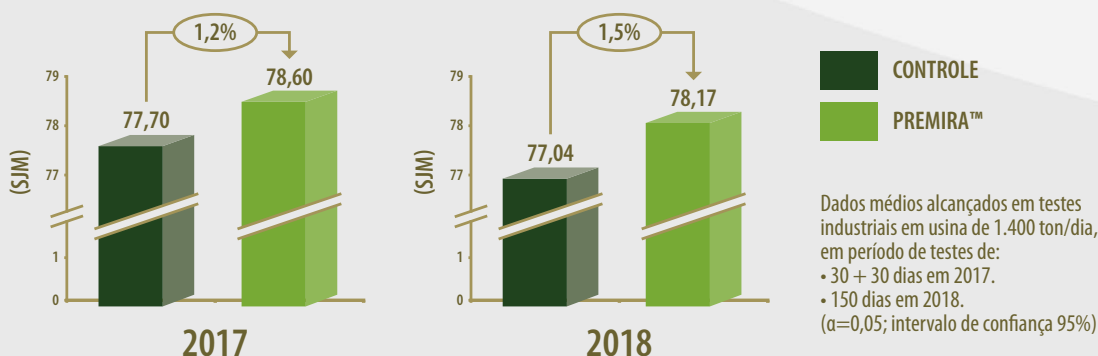
A QUALIDADE DAS ENZIMAS
LNF É ASSEGURADA PELA

novozymes®

Rethink Tomorrow

RECUPERAÇÃO DE AÇÚCAR NO PROCESSO

MAIOR RECUPERAÇÃO DE AÇÚCAR NO PROCESSO — AUMENTO DE SJM



HIDRÓLISE DA DEXTRANA COM USO DE DEXTRANASE PLUS L

O uso da DEXTRANASE PLUS L visa hidrolisar a dextrana formada pela bactéria *Leuconostoc mesenteroides* proveniente da cana ou formada na moenda, melhorando os parâmetros de qualidade e de processo da fabricação de açúcar.

A ÚNICA MANEIRA DE HIDROLISAR A MOLÉCULA DE DEXTRANA É USANDO A VIA ENZIMÁTICA.

NÓS VAMOS ALÉM.

LNF



AÇÚCAR E
ÉTANOL



CERVEJA



ALIMENTOS, BEBIDAS
E ESPECIALIDADES



KERA
NUTRIÇÃO ANIMAL

Desde 1987, nosso trabalho é totalmente focado em empresas que buscam destacar seu produto no cenário nacional e internacional.

Todos nossos esforços são em prol de resultados. Por isso, nos apresentamos como um aliado para quem busca altos padrões de qualidade.



www.lnf.com.br

(54) 2521-3124 — etanol@lnf.com.br

RUA FIORAVANTE POZZA, 198 • B. MARIA GORETTI
BENTO GONÇALVES • RS • BRASIL • CEP 95707-056