

PROTEMOSTO® HOP

Antimicrobiano Líquido

PROTEMOSTO® HOP é um antimicrobiano natural a base de lúpulo, recomendado para controle da contaminação bacteriana em processos fermentativos. O uso de **PROTEMOSTO® HOP** é uma alternativa natural de conter as bactérias responsáveis pela diminuição de rendimento na produção de etanol, visando assim auxiliar na diminuição da inclusão de antibióticos e outros agentes químicos no processo.

CARACTERÍSTICAS

PROTEMOSTO® HOP é um antimicrobiano natural proveniente dos ácidos orgânicos fracos extraídos de lúpulo (Tetra-hidro-iso-alfa-ácido). Esse produto promove o controle da contaminação bacteriana durante a fermentação para produção de etanol, sendo eficaz principalmente contra bactérias Gram-positivas. Devido ao seu grande espectro de ação,

PROTEMOSTO® HOP pode ser usado tanto na eliminação quanto no controle de bactérias contaminantes dependendo da dosagem empregada e condições de processo.

PROTEMOSTO® HOP é um produto líquido cuja cor pode variar de amarelo a âmbar dependendo de cada lote. Eventuais variações na intensidade da cor não interferem na atividade do produto.

INGREDIENTES

ISO-ALFA-ÁCIDOS de Lúpulo.

APLICAÇÕES

PROTEMOSTO® HOP deve ser usado:

- Quando há níveis de contaminação bacteriana elevados.
- Quando o processo de fermentação é interrompido por um longo período, seja por paradas programadas ou não.
- Como dose de manutenção preventiva, para evitar crescimento bacteriano excessivo.

EMBALAGENS

Acondicionado em embalagens plásticas de 20kg.

INSTRUÇÕES DE USO

A dosagem de **PROTEMOSTO® HOP** depende de parâmetros do processo de cada unidade, como pH e níveis de contaminação bacteriana.

Em fermentações de cana-de-açúcar, recomenda-se duas aplicações de 10ppm de **PROTEMOSTO® HOP**, dosado na cuba, considerando o volume da dorna (volume útil de trabalho).

Em fermentações de grãos, recomenda-se uma dose mínima de 150ppm relativo ao volume do tanque de propagação.

ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO

PROTEMOSTO® HOP deve ser armazenado em local seco, limpo e ao abrigo de luz solar. Mantenha a embalagem do produto fechada. Quando armazenado nessas condições, o produto é estável até a data de validade indicada no rótulo.

REGULAMENTAÇÃO & CERTIFICAÇÃO

- **PROTEMOSTO® HOP** possui certificado Kosher.
- **PROTEMOSTO® HOP** possui certificado Halal.

PRECAUÇÕES

Evite contato com os olhos e com a pele.

Em caso de contato, lave abundantemente com água e sabão. Em caso de irritação ou sintomas alérgicos, consulte um médico.

Entre em contato com a equipe técnica da Lallemand Biofuels & Distilled Spirits para mais detalhes e ajustes.



**LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS**

ESTRADA PROFESSOR MESSIAS JOSÉ BAPTISTA, 2007
BAIRRO ITAPERU, PIRACICABA/SP – CEP 13.400-970.
+55 19 3436-6600 LBDS.COM.BR