

FermJet™ Horizonte

Levedura de alto rendimento

FermJet™ Horizonte é um desenvolvimento revolucionário na tecnologia de leveduras da Lallemand Biofuels & Distilled Spirits, que introduz um novo e inovador sistema de expressão enzimática capaz de produzir uma glucoamilase aprimorada dentro da célula de levedura, eliminando praticamente a necessidade de compras externas de GA.

CARACTERÍSTICAS

Além da expressão de GA, a **FermJet™ Horizonte** também incorpora a tecnologia de levedura de melhor desempenho em sua via de redução de glicerol, projetada para tornar a fermentação mais eficiente e com maior rendimento em comparação com leveduras básicas de fermentação de etanol. Instalações de produção de etanol combustível que utilizam a **FermJet™ Horizonte** podem experimentar uma melhoria substancial no desempenho da fermentação, alcançando rendimentos mais altos mesmo sob condições de estresse.

INGREDIENTES

Levedura, emulsificante E491.

APLICAÇÕES

FermJet™ Horizonte é utilizada em fermentações de etanol combustível, geralmente realizadas em uma faixa de temperatura entre 30°C e 35°C, com pH ideal entre 4,2 e 5,5. É importante também manter um controle rigoroso de contaminação e baixos níveis de álcoois superiores.

EMBALAJEM

Disponível em embalagens tipo IBC de 1.000 kg.

INSTRUÇÕES DE USO

A dosagem exata necessária depende das condições de operação da planta. Para mais detalhes, entre em contato com seu representante técnico da Lallemand Biofuels & Distilled Spirits.

ESTOCAGEM E ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado refrigerado. Entre 1°C e 4°C. Quando armazenado nessas condições, o produto permanece estável até a data de validade indicada no rótulo.

PRECAUÇÕES

Este produto deve ser utilizado apenas como auxiliar de processamento na produção de etanol combustível e subprodutos de destilaria. Não deve ser utilizado como aditivo direto em alimentos ou rações. Este produto só pode ser utilizado em processos de produção de etanol combustível onde o tempo e a temperatura após a fermentação alcoólica sejam suficientes para inativar completamente a levedura (exposição mínima a 80°C por 2 minutos). Não deve haver levedura viável presente no produto de ração da destilaria.



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

FermJet™ Horizonte

Levadura de alto rendimiento

FermJet™ Horizonte es un desarrollo revolucionario en la tecnología de levadura de Lallemand Biofuels & Distilled Spirits, que introduce un nuevo e innovador sistema de expresión enzimática capaz de producir una glucoamilasa mejorada dentro de la célula de levadura, eliminando prácticamente la necesidad de compras externas de GA.

CARACTERÍSTICAS

Además de la expresión de GA, **FermJet™ Horizonte** también contiene la tecnología de levadura de mayor rendimiento en su vía de reducción de glicerol, diseñada para hacer que la fermentación sea más eficiente y con mayor rendimiento en comparación con las levaduras de fermentación de etanol básico. Las instalaciones de producción de etanol combustible que utilizan **FermJet™ Horizonte** pueden experimentar una mejora sustancial en el rendimiento de la fermentación para obtener mayores rendimientos en condiciones de estrés.

INGREDIENTES

Levadura, emulsionante E491.

APLICACIONES

FermJet™ Horizonte se utiliza en fermentaciones de etanol combustible, a menudo realizadas en un rango de temperatura entre 30 °C y 35 °C y uso óptimo en un rango de pH de 4,2 a 5,5. También es importante mantener estrictos controles de contaminación y bajos niveles de alcoholes más altos.

EMBALAJE

Disponible en envases tipo IBC de 1.000 kg.

MODO DE EMPLEO

La necesidad real de dosificación depende de las condiciones de funcionamiento de la planta. Por favor, póngase en contacto con su Representante Técnico de Lallemand Biofuels & Distilled Spirits para obtener más detalles.

ACOPIO Y ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse refrigerado. Entre 1° C y 4° C. Cuando se almacenan en estas condiciones, el producto es estable hasta la fecha de caducidad indicado en la etiqueta.

PRECAUCIONES

Este producto solo debe utilizarse como coadyuvante tecnológico en la producción de etanol combustible y coproductos de destilería. No debe utilizarse como aditivo directo en alimentos o piensos. Este producto solo puede utilizarse en procesos de producción de etanol combustible en los que el tiempo y la temperatura después de la fermentación del etanol sean suficientes para inactivar completamente la levadura (exposición mínima de 80 °C durante 2 minutos). No debe haber levaduras viables presentes en el producto alimenticio de la destilería.



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

FermJet™ Horizonte

High-yielding yeast

FermJet™ Horizonte is a revolutionary development in yeast technology from Lallemand Biofuels & Distilled Spirits, introducing an innovative new enzyme expression system capable of producing an enhanced glucoamylase within the yeast cell, virtually eliminating the need for external GA purchases.

CHARACTERISTICS

In addition to GA expression, **FermJet™ Horizonte** also contains the highest performing yeast technology in its glycerol reduction pathway, designed to make fermentation more efficient and with higher yield compared to basic ethanol fermentation yeasts. Fuel ethanol production facilities using **FermJet™ Horizonte** can experience a substantial improvement in fermentation performance for higher yields under stress conditions.

INGREDIENTS

Yeast, emulsifier E491.

APPLICATIONS

FermJet™ Horizonte is used in fermentations of fuel ethanol, often performed in a temperature range between 30°C and 35°C and optimal use in a pH range of 4.2 to 5.5. It is also important to maintain strict pollution controls and lower levels of higher alcohols.

PACKING

Available in 1,000 kg IBC type containers.

INSTRUCTIONS FOR USE

The actual dosing requirement depends on the operating conditions of the plant. Please contact your Lallemand Biofuels & Distilled Spirits Technical Representative for more details.

STOCKPILING AND STORAGE

The product should be stored refrigerated Between 1° C and 4° C. When stored in these conditions, the product is stable until the expiration date indicated on the label.

PRECAUTIONS

This product should only be used as a technological aid in the production of ethanol, fuel and distillery co-products. It should not be used as a direct additive in food or feed. This product may only be used in fuel ethanol production processes where the time and temperature after ethanol fermentation are sufficient to completely inactivate the yeast (minimum exposure of 80 °C for 2 minutes). There should be no viable yeasts present in the distillery's food product.



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