



# FERMOL Millenium Destiller

Levedura seca ativa para fermentações industriais

## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**Fermol Millenium Destiller** é uma levedura seca ativa (JP1) indicada para as fermentações industriais. A cepa escolhida foi selecionada por sua eficiência e predominância, principalmente em processos com problemas no controle de temperatura, sendo um biotipo que suplanta tradicionais leveduras encontradas no mercado, principalmente nestas condições.

Em situações adversas, havendo o aparecimento de leveduras selvagens sem interesse econômico, pode-se reinocular rapidamente uma boa quantidade de biomassa.

Com isso pode-se impedir maiores prejuízos e retomar a eficiência fermentativa anterior, diminuindo riscos com perdas de fermento, paradas de processo e quedas no rendimento industrial.

É recomendável reinoculações mensais, procedimento preventivo que diminui os riscos de contaminação por população selvagem, produção excessiva de espuma, perdas de fermento e quedas de produtividade. Com este procedimento tem-se a vantagem de redução de ARR e melhor retomada em caso de paradas por chuva ou manutenção.

O sistema **Fermol Millenium Destiller** baseia-se em dois pilares fundamentais: diversidade como garantia de adaptação da cepa e nutrição como fator de permanência e garantia de produtividade.

## → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras secas ativas JP1 (LSA); Proteínas; Lipídios; Hidrato de Carbono.

## → DOSES RECOMENDADAS

Dose: 1-2 g/L.

Temperatura: 34 a 38 °C.

## → MODO DE APLICAR

Pode ser aplicado diretamente ao caldo de fermentação. É recomendado realizar a diluição prévia e depois adicionar ao caldo.





## FERMOL Millenium Destiller

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Estocar o produto em local fresco, seco e protegido da luz solar.

Sacos de 1 kg.

Sacos de 5 kg.

Sacos de 10 kg

