

FERMENTEC NEWS

04/2004

www.fermentec.com

12.11.2004

26ª Reunião Anual da Fermentec

FERRAMENTAS PARA UMA GESTÃO EFICAZ Integrando a Cana, Açúcar e Álcool

14 a 18 de março de 2005
Hotel Fonte Colina Verde – São Pedro, SP

Agende-se! Vem aí a **26ª Reunião Anual da Fermentec**. A programação está imperdível. Em 2005 teremos **4 módulos** com os seguintes highlights:

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA:

- Centrífugas: como operar bem
- Temperatura da fermentação: impacto na levedura
- Fermentando com baixíssima contaminação



CONTROLE ANALÍTICO:

- Avaliação interlaboratorial de análises de açúcar
- Controle microbiológico: atualizações
- Avaliação da safra 2004:2005 – resultados alcançados

AÇÚCAR:

- Especificações para comercialização do açúcar na Europa
- Excelência na produção de açúcar de qualidade
- Caleagem a quente (110°C): vantagens na produção de açúcar



CANA-DE-AÇÚCAR:

- Genoma da cana: qual o rumo das pesquisas?
- Cana: fenóis, amido, alumínio, fósforo e nitrogênio
- Otimizando a colheita da cana

PARTICIPE! Junte-se a nós.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

LEVANTAMENTOS REALIZADOS PELA FERMENTEC

Nos meses de setembro e outubro, a Fermentec fez levantamentos nas unidades de **São José da Estiva** (Novo Horizonte – SP) e na **Usina Furlan** (Santa Bárbara D'Oeste – SP). Desejamos um bom final de safra.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

NOVOS CURSOS FERMENTEC!

172

Este é o número total de participantes nos novos cursos da Fermentec, realizados nos meses de setembro, outubro e novembro. Os Novos Cursos abordam os princípios, fundamentos e dicas aplicadas a situações vivenciadas pelas usinas e destilarias no seu dia-a-dia. Os participantes fazem exercícios práticos, assistem a demonstrações e analisam estudos de casos. Os Novos Cursos da Fermentec são uma excelente oportunidade para aprofundar os conhecimentos, abrir novos horizontes, esclarecer dúvidas e praticar. **Veja abaixo as novas datas.**

**15 e
16/02/05**

Parâmetros Agroindustriais Como Ferramenta Para Gestão

- Indicadores da qualidade da matéria-prima (cana e mosto), controle de perdas de açúcares, balanço de açúcar na fábrica, cálculos de eficiência.

**17 e
18/02/05**

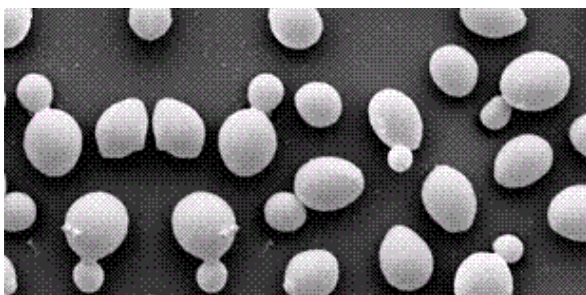
Fermentando com Alta Eficiência

- Processos atuais de fermentação, fatores que afetam, qualidade da cana, mosto: características para uma boa fermentação, contaminação, leveduras selvagens, estudos de casos.

Para maiores informações entre em contato com Suely de Marco (19 3437-1100) ou pelo email suely@fermentec.com.br . **Participe, reserve já a sua vaga.**

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

A LEVEDURA SOB PRESSÃO



Nos processos industriais as leveduras estão sujeitas a diferentes tipos de estresses que têm impacto direto no desempenho da fermentação. Entre os principais podemos destacar, temperaturas elevadas, contaminação bacteriana, tratamento ácido inadequado, alto grau alcoólico, carência ou excesso de nutrientes (Ex: potássio) velocidade e forma de alimentação do mosto, entre outros. Um “pouco” de estresse é bom porque impede que a levedura desvie muito açúcar para a sua multiplicação o que

leva ao aumento da formação de glicerol acoplado ao crescimento (para cada kg de levedo seco é gerado cerca de 1 kg de glicerol). Por outro lado, se o estresse for demais, a levedura tenta se defender e responde com o aumento da formação de glicerol causando queda do rendimento da fermentação (para cada Kg de glicerol formado se perde 1 kg de açúcar). É importante lembrar que o glicerol serve como um meio de defesa para a levedura, principalmente em situações de alta pressão osmótica (mostos com alta concentração de sais ou durante alimentações muito rápidas). Por isso, é importante medir o teor de glicerol no vinho (glicerol/ART mosto), controlar a multiplicação excessiva e evitar choques na levedura para se obter rendimentos elevados.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

“O tempo é a coisa mais valiosa que um homem pode gastar”.

Theophrastus



Avenida Antônia Pizzinato Sturion, 1155, Jardim Petrópolis - CEP:13420-640
Piracicaba/SP - Brasil
Fone: 55 19 3429-1313 | Fax: 55 19 3429-1310
www.fermentec.com - fermentec@fermentec.com.br