



**effymoll<sup>®</sup>+**  
*Fermentation Performance Enhancer*

A chave para uma  
**fermentação do  
melaço bem sucedida!**

Effymoll+ é uma biotecnologia de formulação especialmente projetada para melhorar o processo de fermentação alcoólica do melaço de cana de açúcar.

A Divisão de BioProdutos da Praj é especializada no desenvolvimento de formulações inovadoras que agregam "Valor Econômico" aos processos de fermentação. A especialização tem origem na:

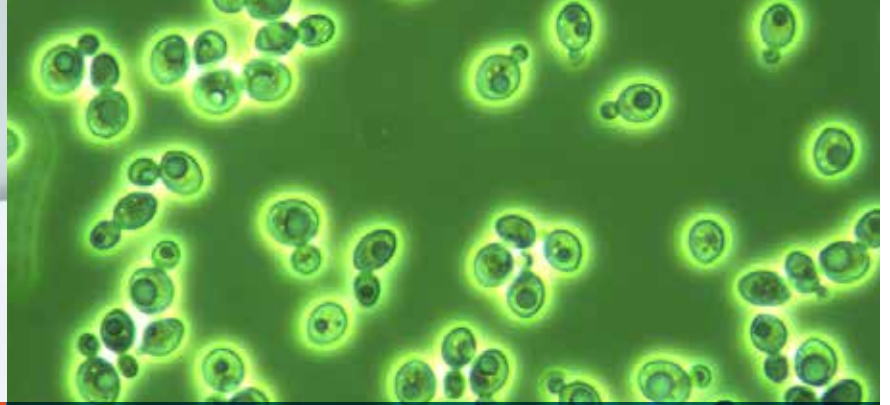
- Vasta experiência em projeto e operação de processos de fermentação tipo contínuo, batelada e batelada alimentada;
- Conhecimento abrangente da composição das matérias primas e seu efeito sobre a fermentação e o metabolismo da levedura;

Globalmente, a fermentação alcoólica à base de melaço enfrenta várias limitações, tais como:

- Variações sazonais na composição do melaço;
- Processo frequentemente perturbado devido a inibidores, baixo crescimento de levedura e desempenho;
- Problemas graves de contaminação.

**DEDINI**  
INDÚSTRIAS DE BASE

**praj** | **Biotech  
Products**



## Efeitos principais do Effymoll+® na fermentação

## Vantagens do Effymoll+®

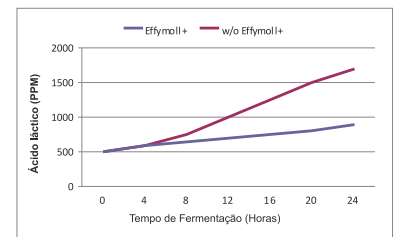
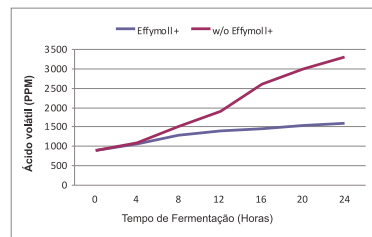
Effymoll+ é a solução prática para alcançar um processo de fermentação estável de alto rendimento.

Effymoll+ é uma combinação de microelementos específicos e Bioquímicos. O produto é formulado após um estudo cuidadoso dos requisitos do processo.

- Elimina contaminantes bacterianos;
- Converte carboidratos não fermentáveis em açúcar fermentável;
- Fornece nutriente vital para o crescimento de leveduras;
- Evita a inibição do crescimento de leveduras;
- Aumento da eficiência e do rendimento de álcool em 5 a 15 litros / MT de melaço;
- Aumento da concentração do álcool no vinho em cerca de 0,2 a 0,5%;
- Alta taxa de crescimento de levedura e melhoria no metabolismo.

Effymoll+ é uma formulação de produto muito eficaz e comprovada que melhora o processo de fermentação de melaço

- Baixa perda residual de açúcar;
- Prevenção da contaminação bacteriana e redução da acidez volátil do vinho;
- Baixo subproduto em vinho;
- Qualidade de Álcool Retificado altamente melhorada;
- Redução da quantidade de vinhaça;
- Possibilidades de reciclagem da vinhaça em fermentação;
- Redução no tempo de retenção da fermentação devido a uma reação mais rápida;
- Operações consistentes de fermentação sem redução do desempenho.



### Especificações do Effymoll+®:

**Aparência:** Pó fino que não aglomera e fica facilmente suspenso em água ou mosto;

**Dosagem:** Tipicamente entre 65 a 70 g / quilolitro de capacidade da destilaria (Produção total de bebidas alcoólicas) ou 5ppm com base na quantidade de vinho;

**Embalagem:** Plásticos laminados fáceis de usar de tamanhos personalizados para suas plantas de destilaria;

**Prazo de validade:** Effymoll+® pode ser armazenado a temperatura ambiente por até dois anos, sem perda de atividade.

O produto é certificado Kosher & ISO 9001



**DEDINI**  
INDÚSTRIAS DE BASE

**praj** | Biotech Products