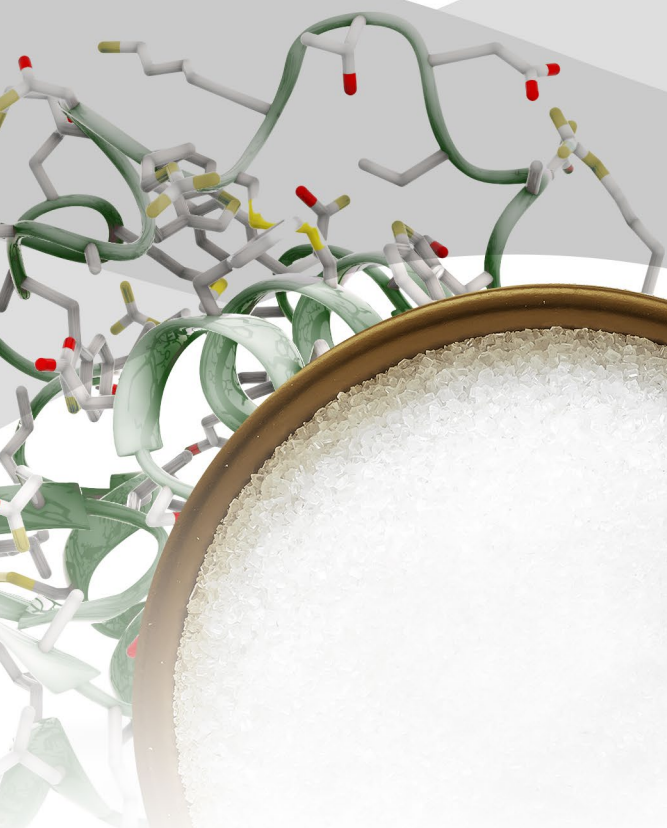




ENZIMAS

PARA FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR



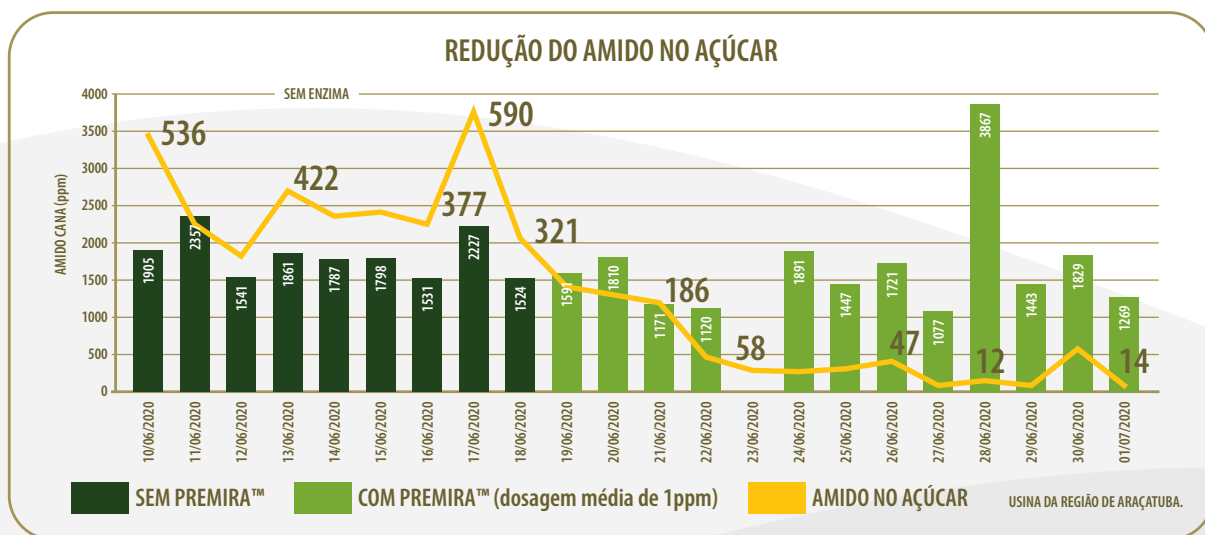
USO DE ENZIMAS NO SETOR SUCROENERGÉTICO PARA REDUÇÃO DE POLISSACARÍDEOS NO PROCESSO

No caldo de cana encontramos a presença de vários polissacarídeos, os mais comuns e presentes em maiores concentrações são: amido e dextrana, sendo que após a mecanização da colheita da cana, os teores de amido aumentaram significativamente. Na produção de açúcar, a presença em grandes quantidades desses polissacarídeos acarreta em problemas operacionais e de qualidade do produto final, trazendo prejuízos para a fábrica.

A LNF dispõe de um corpo técnico qualificado, que se faz presente no cliente, orientando e otimizando o uso das enzimas. Todos os produtos possuem certificado Kosher e Halal.

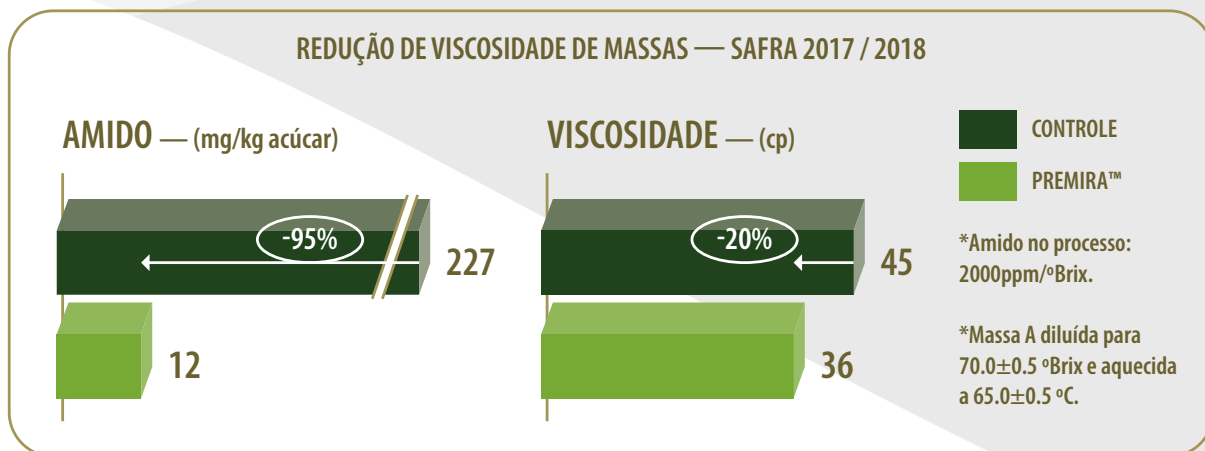
HIDRÓLISE DE POLISSACARÍDEOS – PREMIRA™

A hidrólise de polissacarídeos proveniente da cana com a enzima PREMIRA™ é uma maneira bastante eficiente e de baixo custo para os clientes que estão buscando **melhorias de parâmetros de processo, melhora na qualidade do produto final e maior recuperação de açúcar na fábrica:**



PARÂMETROS DE PROCESSO

★ Menor viscosidade da massa, facilitando a operação de cozimento e melhorando o balanço térmico do processo;



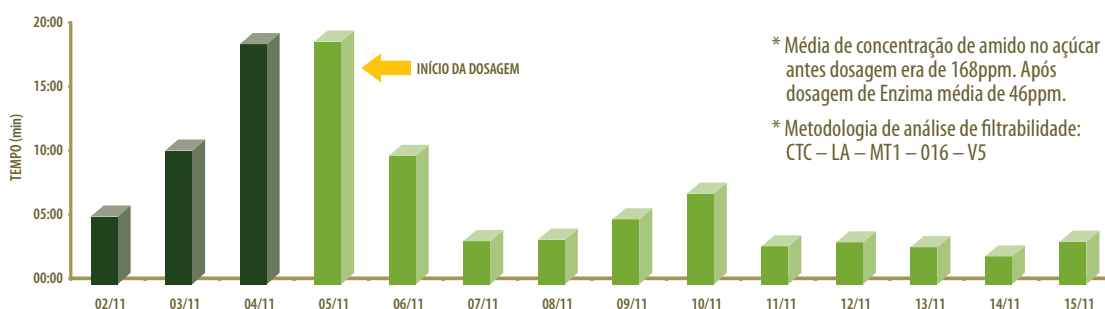
- ★ Menor tempo de lavagem na centrífuga (menor consumo de água e menos perdas de sacarose);
- ★ Melhoria na vida útil dos filtros, no processo de refino;
- ★ **Aumento da produção de açúcar/ton de cana – SJM;**
- ★ Possibilita um menor uso de insumos (enxofre, cal, lubrificante de massa e ácido fosfórico);
- ★ Redução no tempo de cozimento;
- ★ Menor geração de mel, consequentemente menos retrabalho.

QUALIDADE DO AÇÚCAR

- ★ Melhora da Filtrabilidade;

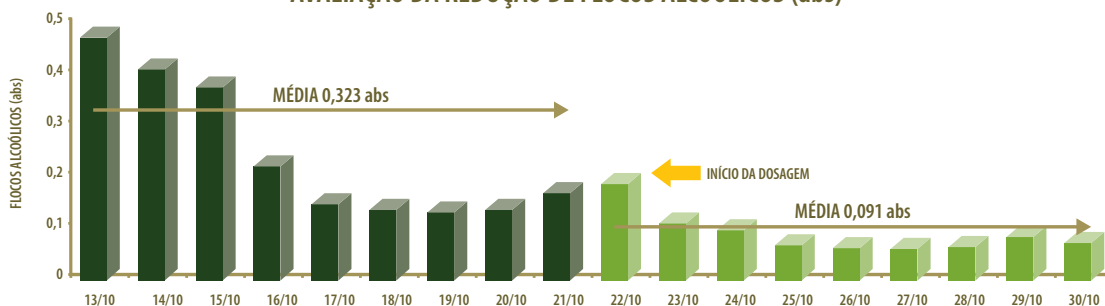
LNF

AVALIAÇÃO DA FILTRABILIDADE DO AÇÚCAR APÓS REDUÇÃO DO TEOR DE AMIDO NO CALDO (min)



- ★ Diminui a formação de flocos;

AVALIAÇÃO DA REDUÇÃO DE FLOCOS ALCOÓLICOS (abs)



- ★ Melhora a turbidez;
- ★ Cristais mais uniformes (melhor Coeficiente de Variação – CV);
- ★ Estabilidade da Cor;
- ★ **A enzima PREMIRA™ não deixa residual no açúcar produzido.**

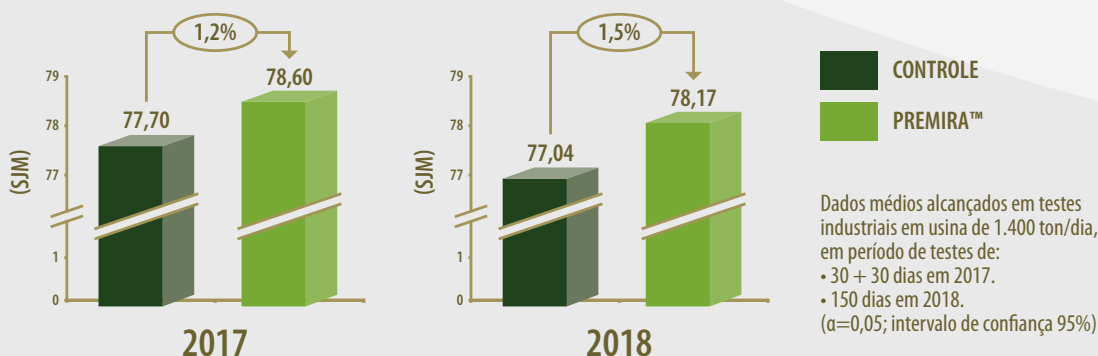
A QUALIDADE DAS ENZIMAS
LNF É ASSEGURADA PELA

novozymes®

Rethink Tomorrow

RECUPERAÇÃO DE AÇÚCAR NO PROCESSO

MAIOR RECUPERAÇÃO DE AÇÚCAR NO PROCESSO — AUMENTO DE SJM



HIDRÓLISE DA DEXTRANA COM USO DE DEXTRANASE PLUS L

O uso da DEXTRANASE PLUS L visa hidrolisar a dextrana formada pela bactéria *Leuconostoc mesenteroides* proveniente da cana ou formada na moenda, melhorando os parâmetros de qualidade e de processo da fabricação de açúcar.

A ÚNICA MANEIRA DE HIDROLISAR A MOLÉCULA DE DEXTRANA É USANDO A VIA ENZIMÁTICA.

NÓS VAMOS ALÉM.

LNF



AÇÚCAR E
ETANOL



SUCOS



CERVEJA



AMIDO E
ÁLCOOL DE CEREAL



CACHAÇA E
DESTILADOS



CAFÉ



KERA
NUTRIÇÃO ANIMAL

Desde 1987, nosso trabalho é totalmente focado em empresas que buscam destacar seu produto no cenário nacional e internacional.

A LNF é pioneira em aplicações biotecnológicas de Leveduras Seleccionadas, Enzimas, Lúpulo e seus derivados para os principais setores da indústria.

Todos nossos esforços são em prol de resultados. Por isso, nos apresentamos como um aliado para quem busca altos padrões de qualidade.



www.lnf.com.br

(54) 2521-3124 — lnf@lnf.com.br

RUA FIORAVANTE POZZA, 198 • B. MARIA GORETTI
BENTO GONÇALVES • RS • BRASIL • CEP 95707-056