



*Acelere la fermentación,
promueva la propagación
de levaduras y optimice
el rendimiento alcohólico.*



FICHA TÉCNICA

Nutriente hidrosoluble para fermentación de etanol y propagación de levaduras.

- **PRESENTACIÓN:** Líquido concentrado, tanques cisternas de 10.000 litros.
- **Características físicas y químicas:**

COMPONENTES

Nitrógeno amoniacal	Silicio
Nitrógeno nítrico	Manganeso
Fósforo	Calcio
Potasio	Hierro
Magnesio	Zinc
Azufre	Coadyuvantes

ESPECIFICACIÓN

RESULTADO

Apariencia	Líquido concentrado
Color	Incoloro a beige
Densidad g/ml a 25 °C	1,16 a 1,18
pH concentrado	3-5
Solubilidad en g/100 ml de agua a 25 °C	Total



*Acelere la fermentación,
promueva la propagación
de levaduras y optimice
el rendimiento alcohólico.*



Dosis y recomendaciones de uso:

USO

• **Fermentación de alcohol:**

Fórmula compuesta por distintos nutrientes para acelerar y optimizar la fermentación alcohólica. Se obtienen los más altos grados alcohólicos en el menor tiempo posible frente a otros nutrientes.

Por otro lado, se obtienen altas viabilidades post-fermentación lo que permite una buena recuperación de levaduras.

• **Propagación de levaduras:**

Este producto además posee los nutrientes esenciales para el crecimiento celular en la propagación de levaduras, por lo que se disminuirán los tiempos de estos procesos. Visto de otra manera se mejora el conteo de células vivas frente a otros nutrientes bajo condiciones iguales en un tiempo determinado de propagación.

• **Índole:**

Producto de uso industrial.

• **Tipo de Formulación:**

Líquido concentrado.

• **Estrategias de Aplicación:**

FERMENTACIÓN	
DOSIS	150 a 300 litros / 100.000 de mosto
DOSIS ÓPTIMA	200 litros / 100.000 de mosto
PROPAGACIÓN	
DOSIS	1,5 a 3 ml / litro de mosto propagación



*Acelere la fermentación,
promueva la propagación
de levaduras y optimice
el rendimiento alcohólico.*



Dosis y recomendaciones de uso:

Existen muchos factores que afectan los procesos de fermentación y los de propagación de levaduras tales como: concentración y calidad de la levadura a utilizar, calidad de la melaza (brix, concentración de azúcares, concentración de azúcares fermentables), pH del mosto, temperatura, enfermedades presentes producto de la mala limpieza del sistema, nutrientes (calidad y concentración), entre otros.

En este sentido se deberán ajustar todas esas condiciones de operación a fin de obtener procesos óptimos.

Se recomienda consultar a su equipo técnico para ajustar la dosis de este producto a las condiciones operacionales de la planta.

• **Ventajas Adicionales:**

Para su comercialización no requiere permisos de: DAEX, RESQUIMC, RACDA ni otros regímenes de control por ser un producto sin peligrosidad alguna.

Teléfonos: +58 251 883.10.22 / +58 251 883.35.56
Cathequim C.A., RIF J-29847205-7
consultas@cathequim.com
www.cathequim.com

Gerencia de control de calidad: yrene.bastida@cathequim.com
Gerencia de comercialización: hector.bastida@cathequim.com