

# **1ª EDIÇÃO DO WORKSHOP ESTRATÉGICA – CTBR – DESAFIOS E PESPECTIVAS NO SETOR SUCRO ENERGÉTICO NO NORDESTE.**

# Como Melhorar a Eficiência da Fermentação e Aumentar o Teor Alcoólico Utilizando Apenas Mel Final

**Luiz Magno de Brito**  
**Usina Caeté S/A**

# DADOS ANALÍTICOS DA USINA CAETÉ S/A

## Média de Safra

°BX Mosto de Alimentação	20,34
°BX Mosto Fermentado	4,23
°ART Mosto Alimentação	14,54
°GL Vinho Delevurado	8,72

## NOVEMBRO/2016

### (10,32% CANA PARA ETANOL)

°BX Mosto de Alimentação	21,36
°BX Mosto Fermentado	4,16
°ART Mosto Alimentação	15,23
°GL Vinho Delevurado	8,72

## FEVEREIRO/2017

### (2,7% CANA PARA ETANOL)

°BX Mosto de Alimentação	21,61
°BX Mosto Fermentado	4,41
°ART Mosto Alimentação	15,56
°GL Vinho Delevurado	8,68

### CONSUMO DE ANTI INCRUSTANTE

Consumo Anti Incrustante	512,062 g/m <sup>3</sup>
Valor Anti Incrustante	R\$ 3,00/kg

# DADOS ANALÍTICOS DA USINA CACHOEIRA

<b>°BX Mosto de Alimentação</b>	<b>18,10</b>
°BX Mosto Fermentado	1,93
°ART Mosto Fermentado	18,10
°GL Mosto Fermentado	7,48

# SUGESTÃO: Como fluidizar o melão tornando menos viscoso.

As leveduras fazem as trocas na entrada de açúcar e saída de etanol através da membrana de forma passiva, ou seja, não gasta energia e não existe mecanismo próprio. É apenas uma passagem destes compostos do meio, menos para o mais concentrado. O fato do melão possuir açúcares e outros componentes em sua fase coloidal, torna dificultosa a passagem destes através da membrana, ocorrendo a paralisação da fermentação por inibição no substrato no interior da célula.

# FIM