



Agosto 2020 - nº 11 - Química Real - Belo Horizonte - MG

# NEWS

+2 QR - 20 ANOS

+4 VG50S QR

## QUÍMICA REAL 20 ANOS DE COMPROMETIMENTO COM QUALIDADE, SEGURANÇA E DEDICAÇÃO COM SEUS CLIENTES

### ESPECIALIZADA EM ANTIBACTERIANOS PARA A FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

Atuando a mais de 20 anos no setor, a Química Real, fabrica e comercializa produtos e soluções para o setor sucroenergético, é reconhecida por sua credibilidade e confiabilidade em todo Brasil e exterior. Sempre em busca de um diferencial, investimos constantemente em tecnologia e em treinamentos dos nossos profissionais.

Líder no fornecimento de antibacterianos para o setor sucroenergético, sendo referência no seguimento de antibacterianos para fermentação. Oferecendo sempre soluções práticas e eficazes para uma fermentação saudável e de qualidade.

Atualmente nossas linhas de produtos é considerada a mais eficaz do mercado, uma vez que, proporciona o melhor custo X benefício para a fermentação. A Química Real realiza constantes pesquisas, e com os resultados obtidos atua de forma direcionada, oferecendo a nossos clientes atendimento diferenciado e exclusivo.

Com o auxílio de uma equipe técnica especializada e a aplicação de nossos antibacterianos conseguimos auxiliar no aumento da eficiência industrial, das maiores e principais usinas sucroenergéticas do país, reduzindo custos e melhorando a qualidade do produto final.

#### PROCESSO FÁBRIL QUÍMICA REAL

Trabalhos e pesquisas bem sucedidos possibilitaram a certificação da unidade fabril de Belo Horizonte / MG.

Lá são produzidos todos os nossos agentes antibacterianos, entre eles o Kamoran. Na linha de antibacterianos a parceria entre Química Real e Elanco possui uma história de longa data, sempre sendo pautada pelos lançamentos de produtos com alta tecnologia e excelente desempenho.

A fábrica foi montada e construída seguindo as Normas e Recomendações de CGMP (Current Good Manufacturing Practice) da FDA (Food and Drug Administration), e periodicamente auditada pela Elanco Brasil.

#### USO DE ANTIBACTERIANOS NA FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

A contaminação bacteriana é o principal desafio que acomete a fermentação alcoólica. Sem o devido controle, as bactérias dominam o sistema, consumindo os açúcares que seriam convertidos em etanol, comprometendo o rendimento fermentativo.

Além disso, essas bactérias excretam ácidos orgânicos que são nocivos à levedura e afetam a qualidade do produto final.

Como a levedura se propaga à custa de açúcar, a queda na viabilidade devida à contaminação exige altos gastos de ART (açúcares redutores totais), que nem sempre é computado.

Desse modo, o uso de antibacterianos eficazes é crucial para minimizar essas perdas, evitando que a rentabilidade do negócio fique comprometida. Embora, obviamente, seja impossível zerar as perdas em fermentação industrial, o uso dos antibacterianos pode trazer uma rentabilidade financeira em relação ao processo que usa apenas ácido sulfúrico e produtos biocidas para o controle da contaminação, uma vez que, combatendo exclusivamente a população bacteriana, inibindo sua ação no meio fermentativo, mais açúcares estará disponível para a metabolização das leveduras, resultando no aumento da produção de etanol.

#### MONENSINA SÓDICA CRISTALINA

A Monensina Sódica Cristalina (MSC) é uma molécula que, seletivamente, age como bactericida e bacteriostático. Atuando em bactérias GRAM positivas (+). Sua produção é obtida através da fermentação da bactéria *Streptomyces cinnamomensis*. A MSC é o principal ativo do nosso portfólio, que desorganiza o transporte de cátions na membrana das bactérias GRAM positivas interferindo na absorção de soluto pela célula e promovendo maior gasto energético para a manutenção do balanço osmótico.

Como essas bactérias dependem da fosforilação do substrato para a formação de ATP, tendem a se romper (lise da membrana celular) e morrer. Este princípio ativo além de possuir um mecanismo de ação muito eficaz, tem características físico-químicas muito interessantes, sendo a termo-resistente (permanecendo ativo em temperaturas até 120° C), e estável em ampla faixa de pH (1,9 a 6,0) e não agride as células de leveduras.

#### PORTFÓLIO QUÍMICA REAL

O portfólio é produzido e distribuído exclusivamente pela Química Real, resultando em garantia de segurança e eficácia na aplicação de antibacterianos para nossos clientes.

### **Kamorán**

Desenvolvido e lançado pela Elanco em 1993, com produção e distribuição exclusiva pela Química Real. Um antibacteriano para controle das principais bactérias GRAM (+). Eficaz contra *Lactobacillus*, *Bacillus* e *Streptococcus*. Controla cerca de 80% dos principais *Lactobacillus*.

### **Kamorán WP**

Desenvolvido e lançado pela Elanco em 1996, também com produção e distribuição exclusiva pela Química Real. Eficiente contra as bactérias GRAM (+) que floculam e/ou aglomeram as células de levedura, principalmente *L. fermentum*, *L. plantarum*.

### **Corstan**

Desenvolvido e lançado pela Elanco em 1996, distribuído e produzido pela Química Real. Com atuação eficaz contra as bactérias presentes no mel final a ser fermentado.

### **Spectran**

Desenvolvido e lançado pela Química Real em 2000, para o controle de bactérias GRAM positivas (+) e algumas GRAM negativas (-), principalmente *Lactobacillus plantarum* e *Leuconostoc mesenteroides*. Este produto é ideal para aplicações combinadas com Kamoran WP e Corstan.

### **HJ Gold**

Desenvolvido e lançado pela Química Real em 2002, indicado para controle das principais bactérias GRAM (+), em especial *Lactobacillus*, *Bacillus*, *Pediococcus* e *Streptococcus*, e GRAM (-) do gênero *Acetobacter spp.*

### **HJ Emulsão**

Lançado em 2015. Antibacteriano na forma emulsiva com monensina sódica cristalina em suspensão, sem a presença de solventes em sua composição, trazendo maior segurança em seu manuseio e aplicação. Destinado para qualquer tipo de fermentação e aplicações contínuas.

### **Natrucan**

Pensando nas unidades que fornecem creme de levedura ou possuem secadores para produção de levedura seca para ração animal, a Química Real desenvolveu o Natrucan. Um antibacteriano natural de amplo espectro, à base de surfactantes aniônicos e não aniônicos, que controla as principais bactérias Gram (+) e Gram (-), através de seu mecanismo de ação, perturbando a integridade da membrana celular bacteriana, causando destruição da célula. Controla as principais bactérias produtoras de ácido láctico e causadoras da aglomeração (floculação) do fermento, não afetando a integridade das células de levedura. O Natrucan vem se demonstrando um dos principais antibacterianos para este segmento, com excelentes resultados e satisfação de nossos clientes.

### **Defloc QR**

É um antibacteriano de amplo espectro, utilizado para controle de bactérias Gram positiva (+) contaminantes da fermentação alcoólica. Formulado com um bactericida termoestável combinado com tensoativos, potencializando a ação do princípio ativo e ação de desaglomeração das células, causada pela contaminação bacteriana.

### **VG50S QR**

Antibacteriano a base de virginiamicina, somado a tensoativos de origem natural, com ação bactericida e bacteriostática. Podendo ser utilizado nas plantas produtoras de etanol, com mosto a base de caldo de cana e amido hidrolisado (cereais como milho e sorgo).

### **Filterpol**

É um reagente químico com multicomponentes, utilizado na clarificação do caldo. Usado para análises de várias amostras da linha de produção, incluindo análises de caldo em laboratórios, caldo da moenda, no xarope, no melaço, na massa, no açúcar cru e na torta. Produto homologado pelo CONSECANA.

## **SERVIÇOS PRESTADOS**

É importante saber qual o melhor antibacteriano a ser aplicado para um determinado tipo de contaminação. Qual a quantidade a ser aplicada, levando em consideração a população e tipo de bactéria presente na fermentação, no momento em que o problema se pronuncia. E o mais importante, o que está causando a rápida recontaminação do processo após um tratamento, evitando assim a aplicação desnecessária de um antibacteriano.

Com a intenção de sempre atender as expectativas de nossos clientes, a Química Real possui, em seu time de colaboradores, pessoal treinado e especializado em fermentação alcoólica, sempre focados em oferecer soluções para todos os tipos de problemas encontrados nas plantas de fermentação das unidades produtoras. Nossa equipe está preparada para realizar treinamentos, acompanhamento do processo fermentativo e desenvolver trabalhos que contribuam para grandes resultados. Todo trabalho desenvolvido visa agregar valor ao produto e oferecer uma parceria de sucesso entre empresa e clientes.

## **SOBRE NÓS**

### **NOSSA MISSÃO**

Inovar e gerar soluções equilibradas para o processo fermentativo.

### **NOSSA VISÃO**

Ser referência no mercado com soluções práticas e eficazes para uma fermentação saudável.

### **NOSSOS VALORES**

- Amor, gratidão e zelo por nosso negócio
- Priorizar responsabilidade, qualidade e segurança
- Compromisso com o crescimento contínuo
- Respeito e cuidados à vida e ao meio ambiente
- Integridade, ética e transparência sempre
- Receptivos às mudanças e inovações



**ACESSE NOSSO SITE E CONHEÇA  
NOSSOS PRODUTOS E SERVIÇOS:  
[WWW.QUIMICAREAL.COM.BR](http://WWW.QUIMICAREAL.COM.BR)**



BEM, TUDO COMEÇOU NA SAFRA DE 1.998 / 2.000, COM UMA ENTREVISTA NUM POSTO DE GASOLINA EM MARINGÁ, EU JÁ TRABALHAVA NUMA EMPRESA DO GRUPO QUÍMICA REAL E FUI CONVIDADO PARA ATUAR NA LINHA DE ANTIBACTERIANOS. O COMEÇO FOI DESAFIADOR, POIS ENTRAVA NAS USINAS E FALANDO COM AS PESSOAS, QUE DIZIAM NOMES ESTRANHOS (NOVIDADES), EQUIPAMENTOS, COMO POR EXEMPLO, O BALÃO DE FLASH, EU NÃO SABIA PARA ONDE OLHAVA SE ESTAVA NO CHÃO OU NA PARTE ALTA DA USINA. A EXPERIÊNCIA VEIO EM PARTE COM AS VISITAS E TREINAMENTOS OFERECIDOS PELA EMPRESA, NUM DELES, FICAMOS 15 DIAS CONFINADO EM HOTEL EM BH, COM BASTANTES (MUITAS) AULAS PRÁTICAS E NOS INTERVALOS SABOREÁVAMOS O FAMOSO FEIJÃO TROPEIRO DE UM RESTAURANTE ANEXO AO ESTÁDIO MINEIRÃO. PASSAMOS POR CRISES, COM MAIS VENDAS, MENOS VENDAS, ALTERAÇÃO NAS REGIÕES DE ATUAÇÃO, NOVOS CLIENTES, NOVA GESTÃO, ENTRAM COLABORADORES E SAEM COLABORADORES, E FELIZMENTE CHEGAMOS AOS 20 ANOS DE TRABALHO NA MESMA EMPRESA, UM PEDAÇO DA VIDA. ORGULHO EM DIZER QUE SOU O 004 DO CADASTRO. FELIZ E REALIZADO. GRATIDÃO.

RAUL LOHMANN  
REPRESENTANTE COMERCIAL



GRATIDÃO É O MEU SENTIMENTO EM RELAÇÃO À QUÍMICA REAL. ESTOU NA EMPRESA DESDE O INÍCIO DAS SUAS ATIVIDADES E SOU A 1ª FUNCIONÁRIA CONTRATADA. DEVO A ELA TUDO QUE SOU E SEI PROFISSIONALMENTE E JUNTO COM A EMPRESA TENHO CRESCIDO COMO PESSOA E CONQUISTADO OS MEUS SONHOS E OBJETIVOS. AGRADEÇO MUITO A NOSSA DIRETORIA PELO RECONHECIMENTO E APOIO DURANTE TODOS ESSES ANOS. JUNTO COM A QUÍMICA REAL TAMBÉM ESTOU CONSTRUINDO A MINHA HISTÓRIA E HOJE SEM SOMBRA DE DÚVIDAS ESTOU VIVENDO A MELHOR FASE DA MINHA VIDA. DESEJO QUE ESTES SEJAM APENAS OS PRIMEIROS 20 ANOS DE MUITOS OUTROS QUE ESTÃO POR VIR. E COM CERTEZA A QUÍMICA REAL TEM OS SEUS PRÓPRIOS DESAFIOS, MAIS ACIMA DE TUDO TEM PESSOAS CAPACITADAS PARA COMPETIREM COM GRANDIOSIDADE NESSE MERCADO TÃO COMPETITIVO E SEMPRE ACOLHENDO OS SEUS COLABORADORES COMO UMA FAMÍLIA, SEMPRE BUSCANDO MAIS APRENDIZADO E CONHECIMENTO. OBRIGADA POR TUDO E PARABÉNS PELOS SEUS 20 ANOS!!!

LUCIANA ALKMIN  
SUPERVISORA DE VENDAS



QUALIDADE  
CONFIANÇA  
CREDIBILIDADE  
EFICIÊNCIA

SOMOS PROFISSIONAIS

INVESTIMENTOS EM ALTA TECNOLOGIA E NA FORMAÇÃO DE NOSSOS PROFISSIONAIS PARA OFERECER SOLUÇÕES PRÁTICAS E EFICAZES.

SOMOS CONFIÁVEIS

SOLUÇÕES DE ALTA CONFIABILIDADE E QUALIDADE EM FERMENTAÇÃO ETANÓLICA E MICRO INGREDIENTES.

SOMOS EXPERTS

SOMOS REFERÊNCIA EM PRODUTOS DE ALTA EFICÁCIA E QUALIDADE NA LINHA DE ANTIBACTERIANOS.

20 ANOS DE HISTÓRIA



# UM NOVO PRODUTO UM NOVO CONCEITO

Antibacteriano a base de virginiamicina, somado a tensoativos de origem natural, com ação bactericida e bacteriostática. Podendo ser utilizado nas plantas produtoras de etanol, com mosto a base de caldo de cana e amido hidrolisado (cereais como milho e sorgo).

## VG50S QR

**VG50S QR CONTROLANDO A  
CONTAMINAÇÃO BACTERIANA NAS  
DUAS PRINCIPAIS PLANTAS INDUSTRIAIS  
PRODUTORAS DE ETANOL  
(CANA E CEREAIS).**



# CONHEÇA NOSSOS PRODUTOS

## LINHA: ANTIBACTERIANOS PARA FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

### HJ Emulsão

PRODUTO COM MESMO PRINCÍPIO ATIVO DO KAMORAN, PORÉM EM EMULSÃO. DISPENSA PRÉ-DILUIÇÃO.

### VG50S QR

ANTIBACTERIANO A BASE DE VIRGINIAMICINA. SOMADO A TENSOATIVOS DE ORIGEM NATURAL, COM AÇÃO BACTERICIDA E BACTERIOSTÁTICA. PODENDO SER UTILIZADO NAS PLANTAS PRODUTORAS DE ETANOL, COM MOSTO A BASE DE CALDO DE CANA E AMIDO HIDROLISADO (CEREAIS COMO MILHO E SORGO).

### Kamoran®

ANTIBACTERIANO MAIS EFICAZ PARA FERMENTAÇÃO. CONTROLA CERCA DE 80% DAS BACTÉRIAS CONTAMINANTES.

### HJ GOLD

ANTIBACTERIANO DE AMPLO ESPECTRO, INCLUINDO GRAM(+) E GRAM(-).

### Corstan

INDICADO PARA FERMENTAÇÃO COM MOSTO A BASE DE MEL E ÁGUA.

### DEFLOC QR

ANTIBACTERIANO QUE CONTÉM O MESMO PRINCÍPIO ATIVO DO KAMORAN WP, COMBINADO COM ADITIVOS DE ALTO PODER DESFLOCULANTE. INDICADO PARA REDUÇÃO DA FLOCULAÇÃO DO FERMENTO, CAUSADA PELA CONTAMINAÇÃO BACTERIANA.

### Kamoran WP

INDICADO PARA FERMENTAÇÕES COM FLOCULAÇÃO PROVOCADA POR LACTOBACIOS.

### SPECTRAN®

UTILIZADO PARA MANTER A CONTAMINAÇÃO BAIXA APÓS O TRATAMENTO DE CHOQUE.



ANTIBACTERIANO NATURAL DE AMPLO ESPECTRO. ATUANDO CONTRA BACTÉRIAS GRAM(+) E GRAM(-).

## LINHA: AUXILIARES

### FILTERPOL®

CLARIFICANTE PARA ANÁLISE DE POL.