

FERMENTUM

Saúde é um estado de equilíbrio e não apenas ausência de infecção. Esse equilíbrio decorre do meio ambiente em que as células de levedura estão submetidas para manter a sua sobrevivência.

Qualquer fermentação quando em equilíbrio, dificilmente proporciona um aumento substancial da contaminação bacteriana, e quando isso acontece, se recupera com mais facilidade. Assim podemos dizer que a fermentação está saudável.

Você pode determinar qual a melhor condição de sua fermentação para manter o menor nível de contaminação nas dornas de fermentação. E é possível melhorar o ambiente em que as células de levedura estão vivendo, mantendo este nível bacteriano na faixa de 106 bactérias/ml. Assim você estará desenvolvendo hábitos mais propícios para a manutenção da saúde da sua fermentação.

Uma Fermentação mais saudável, equilibrada, com alta viabilidade e baixa contaminação, associada à condições de processos tais como temperatura, pH, centrifugação, são fundamentais tanto na prevenção como na recuperação da fermentação.

Pensando sempre em uma Fermentação Mais Saudável, a Química Real inova seu portfólio de produtos com o antibiótico Fermentum.

Fermentum é um antibiótico de última geração, com alto espectro de atuação e com ação bactericida e bacteriostático que restabelece o equilíbrio do processo de fermentação, através da manutenção da saúde das leveduras produtoras de álcool.

O mecanismo de ação do Fermentum é 100% físico, atuando na parede celular das bactérias. Por esta razão é praticamente impossível a formação de bactérias resistentes ao seu uso contínuo.

As bactérias que o Fermentum controla são, em sua maioria, Gram (+) dos gêneros *Lactobacillus* e *Bacillus*, com redução em mais de 95% em espécies de *Lactobacillus fermentum*, *plantarum*, *Leuconostoc mesenteroides* e *Bacillus Coagulans* e *Subtilis*.

A dosagem recomendada para o Fermentum é de 5,0 ppm.

Fermentum é um antibiótico termoestável e pode ser utilizado no controle das bactérias presentes no mel final a ser fermentado. É um produto que tem como princípio ativo a Monensina Sódica Cristalina.

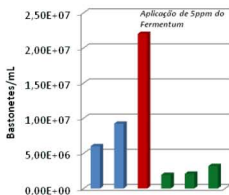


Fermentação Saudável Sim!

Qualidade e Segurança.

O melhor custoXbenefício.

Eficiência do Fermentum



MAIS ETANOL POR SAFRA!

Acesse nosso site e procure um dos consultores Química Real!



www.quimicareal.com.br

Tel.: (31) 3057.2000 Fax: (31) 3057.2036