

# FERMENTEC NEWS

03/2005

[www.fermentec.com.br](http://www.fermentec.com.br)

20.06.2005

## LANÇAMENTO DO LIVRO

### Fermentação alcoólica: ciência e tecnologia

No dia 06 de junho foi lançado em Piracicaba o livro **Fermentação Alcoólica: ciência e tecnologia**. O livro, organizado pelo **Dr. Henrique Amorim**, contou com a pesquisa e edição da jornalista **Regina Machado Leão**.



A partir da esquerda: **Lamartine Navarro Neto**, **Maurílio Biagi Filho**, **Henrique Amorim** e **Antônio Duarte Nogueira Júnior** (Secretário de Agricultura do Estado de São Paulo) no lançamento do livro **Fermentação Alcoólica: Ciência e Tecnologia**, em Piracicaba (06/06/05)

Foram dois anos de trabalhos desde a concepção da idéia até o lançamento e 40 profissionais entrevistados. Em 448 paginas, ricamente ilustradas, o livro conta a evolução da fermentação alcoólica no mundo e no Brasil. Relata os avanços tecnológicos conquistados em parceria com as universidades e com o setor sucroalcooleiro, que colocaram

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

nossas usinas e destilarias em evidência no mundo todo. O Livro é dedicado a todos aqueles que trabalharam pelo sucesso do Programa Nacional do Alcool, contribuindo positivamente na produção de energia renovável, na geração de empregos e na balança comercial do país, aqui lembrados por um de seus pioneiros e mais fervorosos defensores, **Lamartine Navarro Junior**. O evento foi prestigiado pela participação de 480 pessoas entre elas, o Secretário de Agricultura do Estado de São Paulo **Dr. Antônio Duarte Nogueira Júnior**, o Diretor da ESALQ **Prof. Dr. José Roberto Parra**, **Dr. Lamartine Navarro Neto**, profissionais do setor sucroalcooleiro, professores

e pesquisadores de várias instituições do país, jornalistas, autoridades da região, amigos e familiares. Após o término do discurso das autoridades foi realizada a cerimônia de autógrafos e coquetel para os convidados. O livro pode ser adquirido pelo site da Fermentec [www.fermentec.com.br](http://www.fermentec.com.br) ao preço de **R\$ 185,00 + frete (à pagar)**.



**Prof. Dr. José R. Parra (ESALQ)**  
em seu discurso

## CLIENTES FERMENTEC INVESTEM EM **NOVAS USINAS**

Nos próximos 5 anos os clientes Fermentec vão colocar em funcionamento **16 unidades novas**, sendo que, 7 delas estarão operando já em 2006. As novas unidades serão instaladas em São Paulo, Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso ampliando as áreas de cana nesses estados. Este crescimento reflete a confiança do setor sucroalcooleiro no sucesso do uso do álcool combustível e no desempenho alcançado pelos gestores que medem corretamente seus processos industriais.



[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

**NOVO CLIENTE**

**SIMTEC**

# 2005

Recentemente, a **Usina Campestre** de Penápolis, SP passou a fazer parte da família Fermentec. Seja bem-vinda! Desejamos sucesso na safra 2005/06.

12 a 15/07 em Piracicaba - SP

Visite o estande da Fermentec(nº 116)

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

## FERMENTEC LANÇA CURSOS "IN COMPANY"

A partir do sucesso alcançado nos cursos oferecidos pela Fermentec e para atender as unidades sucroalcooleiras durante a safra, a Fermentec lançou em 2005 os **CURSOS IN COMPANY**. Os cursos são ministrados na própria usina/destilaria, ou seja, a equipe Fermentec vai "in loco" para difundir conhecimento, tecnologia e interagir com o pessoal da indústria que têm a oportunidade de tirar dúvidas, discutir e expor situações da própria unidade para os instrutores do curso. Além disso, a realização do **CURSO IN COMPANY** permite que um maior número de pessoas tenham acesso direto às informações sem que seja preciso interromper o processo da usina. Nesta safra já tivemos bons exemplos, como os resultados do curso ministrado para as **Usinas Moema e Vertente**.



**Curso IN COMPANY realizado pela Fermentec para os técnicos das Usinas Moema e Vertente**



**Os técnicos da usina tiram suas dúvidas no local de trabalho. Maior participação!**

Realizado na Usina Vertente, nos dias 06 e 07/04/05, o curso **Fermentando com Alta Eficiência** reuniu 30 pessoas. A realização do curso "in loco" melhora a participação das pessoas que se sentem mais a vontade em perguntar e esclarecer suas dúvidas.

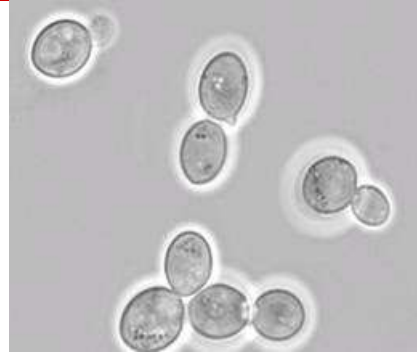
Os interessados em obter mais informações sobre os **CURSOS IN COMPANY** oferecidos pela Fermentec podem entrar em contato com Suely de Marco pelo email [suely@fermentec.com.br](mailto:suely@fermentec.com.br) ou por telefone **19 3437-1100**. Clientes com contrato anual têm desconto especial. Mantenha sua equipe atualizada!

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

## CURSO SELEÇÃO DE LEVEDURAS

Dentro da sua área de cursos, a Fermentec está oferecendo o curso **SELEÇÃO DE LEVEDURAS** que será realizado no dia **24/08/05** em **Piracicaba**, no Antônio's Palace Hotel. O curso é destinado a gerentes industriais, encarregados de laboratório e profissionais interessados em ampliar seus conhecimentos sobre leveduras. Entre os assuntos que serão abordados constam: o que é levedura, impacto econômico das linhagens selecionadas, monitoramento pela cariotipagem, a seleção começa na destilaria, como multiplicar o fermento, prejuízos causados pelas leveduras selvagens, os fatores que afetam a substituição das linhagens selecionadas, a formação de

espumas e a floculação. As vagas são limitadas e as inscrições podem ser feitas com Suely de Marco pelo fone **19 3437-1100** ou por e-mail [suely@fermentec.com.br](mailto:suely@fermentec.com.br). Clientes Fermentec com contrato anual de consultoria têm **50%** de desconto na inscrição.



[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

## Reunião de Meio de Safra. **AGENDE-SE**

Se você está preocupado em alcançar eficiência e fazer um bom gerenciamento do seu processo de açúcar e álcool, então não pode deixar de participar da **REUNIÃO DE MEIO DE SAFRA**. Novidades, orientações e informações sobre processos industriais, controle laboratorial, resultados preliminares de pesquisas, avaliação dos parâmetros que constam do Boletim de Médias Semanais e os estudos de

casos sobre problemas da prática para serem identificados e debatidos entre os participantes. Este é o foco da Reunião, exclusiva para as usinas/destilarias com contrato anual de consultoria Fermentec. A Reunião será realizada nos dias **25 e 26/08/05**, em **São Pedro**, no Hotel Fonte Colina Verde.

[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

## **BACTÉRIAS** AFETAM A NUTRIÇÃO DAS LEVEDURAS?

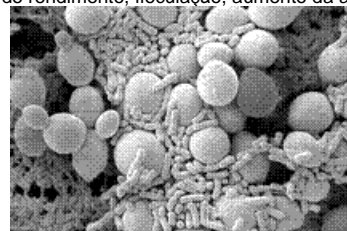
**SIM!** É o que demonstrou o trabalho publicado por Dennis Bayrock na revista Ethanol Producer Magazine (março/2005). Segundo o autor, ainda existe um conceito errôneo de que a levedura pode ser tratada como uma "caixa preta" como se fosse um

**Em 2004**  
**14 clientes Fermentec**  
**trabalharam com contaminação**  
**média de safra de**  
**10<sup>6</sup> bastonetes/mL**  
**no vinho bruto**



catalisador inorgânico com parâmetros ajustados. Ao contrário, é preciso lembrar que a levedura é um ser vivo susceptível às condições estressantes da fermentação alcoólica. Esta é a linha de pensamento que faz parte das pesquisas da Fermentec apresentadas nas Reuniões Anuais. A levedura não pode viver apenas de açúcar. Ela precisa de minerais e vitaminas, essenciais à sobrevivência e multiplicação das células. Entretanto, as bactérias da fermentação alcoólica são capazes de sequestrarem os nutrientes essenciais para as leveduras, competindo com as mesmas. Quando as contagens ultrapassam 10<sup>6</sup> /mL no vinho bruto já são percebidos os primeiros efeitos na (redução de rendimento, floculação, aumento da acidez

produzida, aumento do tempo de fermentação, entre outros). Mas, e depois? Se a contaminação aumenta, acaba-se fazendo uso excessivo de antibióticos e ácido sulfúrico para controlar as bactérias e recuperar a fermentação. No caso do ácido, corre-se o risco de prejudicar ainda mais a levedura com tratamentos severos e inadequados. Por isso, é importante medir bem a contaminação bacteriana e adotar medidas de controle antes que se forme um "exército" de bactérias na fermentação (será preciso usar muito mais munição para aniquilar esse exército).



[envie seu comentário](#) | [voltar ao início](#)

***" Os verdadeiros analfabetos são aqueles que aprenderam a ler e não lêem".***

Mario Quintana



Avenida Antônia Pizzinato Sturion, 1155, Jardim Petrópolis - CEP:13420-640  
Piracicaba/SP - Brasil  
Fone: 55 19 3429-1313 | Fax: 55 19 3429-1310  
[www.fermentec.com](http://www.fermentec.com) - [fermentec@fermentec.com.br](mailto:fermentec@fermentec.com.br)