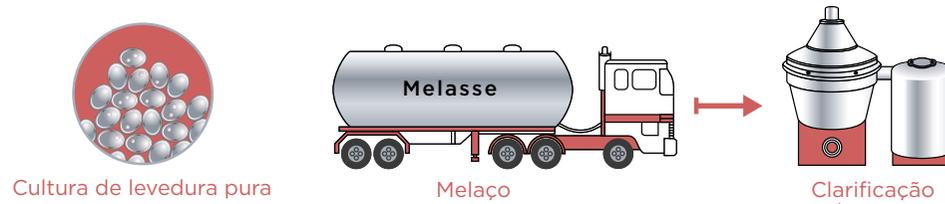


PASSO 1

Preparação de matérias-primas



PASSO 1

Cultura de levedura pura

O processo de produção começa com uma cultura de levedura pura para vinho, cultivada em meios com nutrientes e em condições estéreis no Centro Técnico e Científico da AB Biotek. Esta cultura pura é então transferida para o laboratório de controlo de qualidade numa fábrica de levedura para vinho da AB Biotek.

PASSO 2

Produção de levedura em flocos



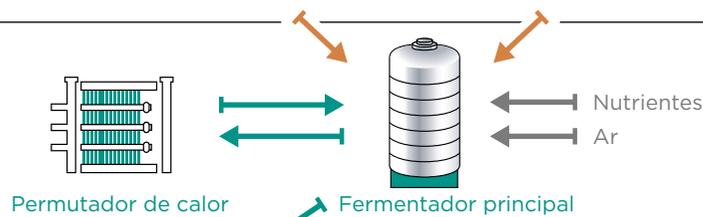
PASSO 2

O inóculo

A cultura pura é inoculada no fermentador de flocos que contém mosto esterilizado e outros nutrientes. O mosto, uma fonte rica em açúcares essenciais para o crescimento celular, é derivado do melasso clarificado de cana-de-açúcar. Quando o inóculo tiver crescido até ao número de células desejado, é transferido para o fermentador principal.

PASSO 3

Fermentação



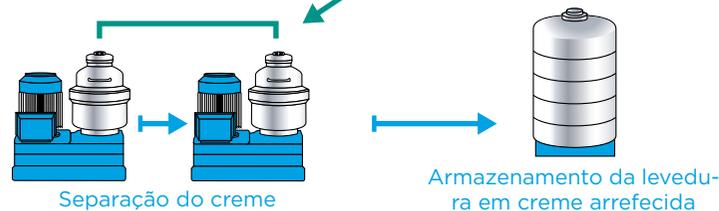
PASSO 3

Fermentação

No fermentador principal, a levedura é alimentada com melasso estéril, nutrientes e oxigénio a uma taxa regulada de modo a garantir um ótimo crescimento.

PASSO 4

Separação e lavagem



PASSO 4

Separação

No final da fermentação, a levedura é colhida do preparado através de separadores centrífugos. As células de levedura são então lavadas com água estéril para remover os produtos de fermentação indesejados. A levedura tem agora uma suspensão com uma leve cor creme referida como levedura em creme.

PASSO 5

Fase de desidratação/ secagem



PASSO 5

Desidratação e secagem

A levedura em creme é "desidratada", utilizando um filtro-prensa contínuo ou um filtro de vácuo rotativo, e, em seguida, é seca.

PASSO 6

Embalagem e armazenamento



PASSO 6

Embalagem e armazenamento

A levedura para vinho seca e ativa é embalada a vácuo em lâminas de alumínio e armazenada num local seco e fresco. Em seguida, o produto final é submetido a testes químicos, microbiológicos e físicos para garantir que o nosso produto cumpre as especificações. As amostras de controlo são mantidas na fábrica e são de qualidade.