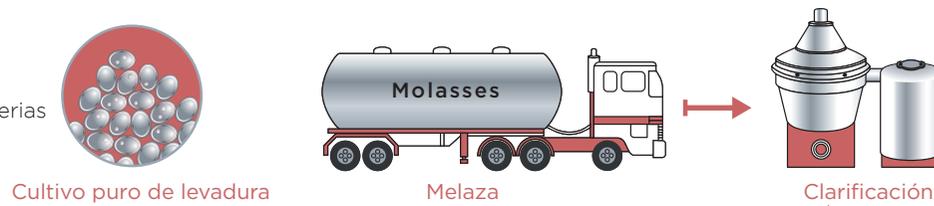


## PASO 1

Preparación de materias primas



## PASO 1

### El cultivo puro de levadura

El proceso de producción comienza con un cultivo puro de levadura para vino, sembrada en tubos de agar en condiciones estériles en el Centro Técnico y Científico de AB Biotek. Después, este cultivo puro se transfiere al laboratorio de control de calidad en una fábrica de levadura para vino de AB Biotek.

## PASO 2

Producción de levadura en grano



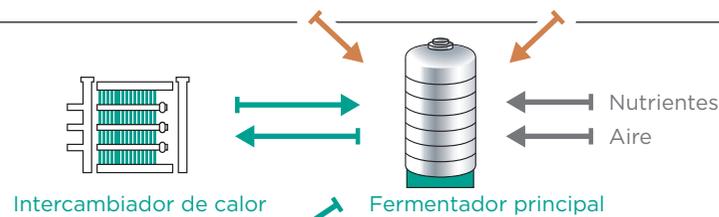
## PASO 2

### El inóculo

El cultivo puro se inocula en el fermentador de semillas, que contiene mosto esterilizado y otros nutrientes. El mosto, una fuente rica de azúcares esenciales para el crecimiento de las células, se obtiene a partir de melaza de caña de azúcar clarificada. Una vez que el inóculo ha crecido hasta alcanzar el número deseado de células, se transfiere al fermentador principal.

## PASO 3

Fermentación



## PASO 3

### Fermentación

Una vez en el fermentador principal, la levadura se alimenta de melaza esterilizada, nutrientes y oxígeno en una proporción regulada para garantizar un crecimiento óptimo.

## PASO 4

Separación y lavado



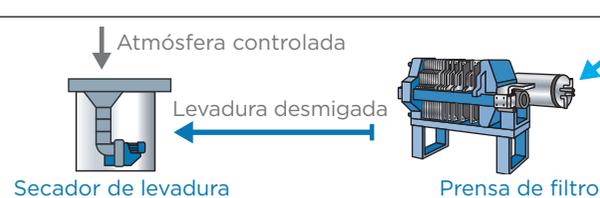
## PASO 4

### Separación

Al final de la fermentación, la levadura se cosecha de la preparación utilizando separadores centrífugos. A continuación, las células de levadura se lavan con agua estéril para eliminar los productos de fermentación no deseados. Ahora, la levadura tiene una suspensión ligera de color cremoso denominada levadura en crema.

## PASO 5

Fase de deshidratación/secado



## PASO 5

### Desecación y secado

La levadura en crema se «deseca» usando una prensa de filtro continuo o un tambor con filtro rotativo de vacío y, después, se seca.

## PASO 6

Empaquetado y almacenamiento



## PASO 6

### Empaquetado y almacenamiento

La levadura para vino seca y activa se envasa al vacío en láminas de aluminio y se almacena en un lugar fresco y seco. Después, el producto final se somete a pruebas químicas, microbiológicas y físicas para garantizar que nuestro producto cumpla con las especificaciones. Las muestras de retención guardadas en la fábrica se prueban de forma rutinaria con el fin de garantizar la calidad.