

SISTEMA DE FERMENTACIÓN HIFERM

Altamente eficientes, robustos y confiables tecnologías de Fermentación se tienen disponibles bajo la marca Hiferm para procesar diferentes materias primas.

Materias Primas a Partir de Azúcar:

- Caña de Azúcar (Jugo Primario, Secundario, Mezclado, Filtrado, Meladura) y diferentes grados de miel
- Remolacha (Jugo, Meladura y Miel)
- Tallos de Sorgo Dulce

Materias Primas a Base de Almidón:

- Granos incluyendo Trigo, Maíz, Arroz, Mijo, Sorgo, Centeno, Cebada y Triticale
- Tubérculos como Yuca, Papa, etc.

Plantas para Productos Especiales:

- A Base de Uva
- A Base de Malta
- Whiskey

Los procesos son personalizados a las condiciones locales y calidad de material prima disponible.

Praj también ofrece sistemas Multi-materia prima, en donde múltiples materias primas pueden ser procesadas en la misma planta con la adición del equipo / sistemas adicionales para la producción de los distintos grados de alcohol.

Características Destacadas de la Tecnología Hiferm:

- Alta eficiencia de Fermentación
- Alta concentración de alcohol en el mosto fermentado de hasta 15 % v/v
- Reciclaje de vinaza de hasta 60 o más (para meladura) dependiendo del tipo de materia prima, reduciendo el uso de agua y el volumen de vinaza.

