



Procesos para aumentar la capacidad fermentativa de levaduras no Saccharomyces

EXPEDIENTE

MX 337330 B

STATUS

Otorgada

FECHA DE SOLICITUD

12/21/2009

PAÍSES

México

RESUMEN

La presente invención se refiere a procesos para aumentar la capacidad fermentativa de levaduras no-Saccharomyces en la fermentación de jugo de frutas, vegetales, tubérculos y macerados de cereales. Las levaduras no-Saccharomyces han recobrado interés por su capacidad de generar aromas y perfumes agradables; sin embargo, su uso en la elaboración de bebidas alcohólicas está limitada por su baja capacidad fermentativa debido a una presunta intolerancia al etanol. En esta invención se presenta un proceso de propagación para obtener levaduras no-Saccharomyces activas así como un proceso para alcanzar una alta eficiencia fermentativa en las condiciones que utiliza la industria de bebidas alcohólicas.

INVENTORES

Dulce María Montaña, Juan Octavio Valle



informes@ciatej.mx



CIATEJ



(33) 3345 5200