



## Procesos para fermentar jugo de agave utilizando Kloeckera spp.

### EXPEDIENTE

MX 328904 B

### STATUS

Otorgada

### FECHA DE SOLICITUD

9/29/2006

### PAÍSES

México

### RESUMEN

La presente invención se refiere a procesos para fermentar jugo de agave utilizando Kloeckera spp, así como un proceso de propagación de la Kloeckera. Desde hace mas de cinco años, las levaduras del genero Klockera han recobrado interés por su capacidad de generar aromas y perfumes agradables, sin embargo su uso en la elaboración de bebidas alcohólicas esta limitada por su baja capacidad fermentativa debido a una presunta intolerancia a altas concentraciones de etanol. En esta invención se presenta un proceso de propagación para activar esta levadura y hacerla eficiente en la fermentación de jugo de agave en un sistema por lotes a altas concentraciones de azúcar a condiciones similares a la que utiliza la industria tequilera, alcanzando concentraciones finales de etanol equiparadas a las que se obtienen con la levadura universalmente utilizada en este campo que es la Saccharomyces. Conjuntamente se muestra en esta invención la metodología para utilizar la Kloeckera en la fermentación de jugo de agave a altas concentraciones de azúcar en un sistema continuo, el cual aun no se ha establecido en la industria tequilera; presentando productividades arriba de 72% con respecto al sistema por lotes.

### INVENTORES

Dulce Maria Diaz Montaña



informes@ciatej.mx



CIATEJ



(33) 3345 5200