



Mejoras a proceso para fermentar jugo de agave utilizando *Saccharomyces cerevisiae*

EXPEDIENTE

MX 328902 B

STATUS

Otorgada

FECHA DE SOLICITUD

12/5/2006

PAÍSES

México

RESUMEN

Esta invención se refiere a un proceso para fermentar jugo de agave en un sistema continuo para la producción de tequila utilizando levaduras *Saccharomyces* spp. El uso de este proceso presenta varias ventajas en la etapa de fermentación del jugo de agave como son: facilitar la estandarización, disminuir los costos de producción y aumentar la productividad de etanol. En esta invención se presenta los pasos para realizar la fermentación de jugo de agave a altas concentraciones de azúcar en un sistema continuo, el cual no se ha establecido en la industria tequilera.

INVENTORES

Dulce Maria Diaz Montaña



informes@ciatej.mx



[CIATEJ](https://twitter.com/CIATEJ)



(33) 3345 5200