



**USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO**

Veículo: O popular

Data: 05/12/2011

Link: <http://www.opopular.com.br/cmlink/o-popular/editorias/geral/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Pesquisa pode reduzir em até 50% volume de vinhaça

## **Pesquisa pode reduzir em até 50% volume de vinhaça**

Roberto Amaral



**Pesquisador Luiz Carlos Basso – estudo pode reduzir volume de vinhaça em cerca de 50%**

Mais etanol, menos vinhaça. Este é o resultado da pesquisa coordenada pelo professor Luiz Carlos Basso, do laboratório de Bioquímica e Tecnologia de Fermentações do Departamento de Ciências Biológicas (LCB) da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (USP/ESALQ). Por meio do estudo foi possível selecionar leveduras capazes de conduzir fermentações com teores de 15% de etanol. As leveduras são microrganismos que transformam o açúcar da cana em etanol. Hoje, as destilarias brasileiras operam com teores alcoólicos ao redor de 8% em suas fermentações, gerando um grande volume de vinhaça ou vinhoto - 12 litros de resíduo por litro de etanol produzido. Já as leveduras selecionadas conduzem fermentações com alto teor alcoólico, o que diminui o volume de vinhaça em cerca de 50%. Desta forma, os custos de seu transporte e da distribuição no campo (como fertilizante), bem como o impacto ambiental, se tornam menores. A pesquisa tem apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). Mais informações: (19) 3447-8613.

Com informações da assessoria de Comunicação da USP/ESALQ