

## FERMENTAÇÃO BATELADA OU CONTINUA

ARAUJO, Adilper Alves de \*  
FLORES, Antonio Alexandre \*\*  
SOUZA, Lucibergues Moraes de \*\*\*  
Orientador(a): BAPTISTA, Joel Gouveia

O objetivo do trabalho foi demonstrar qual o melhor tipo de fermentação, de acordo com cada região onde é instalada a usina, e segundo as características da fermentação em batelada ou fermentação contínua. Os processos de fermentação etanólica mais utilizados no Brasil são o de batelada alimentada e o contínuo. O processo de fermentação contínua caracteriza-se por possuir uma alimentação contínua de meio de cultura a uma determinada vazão constante, sendo o volume da reação mantido constante através da retirada contínua de caldo fermentado. Este processo caracteriza-se fundamentalmente por ser um sistema que se pode operar por longos períodos e utilizam-se dornas de grandes dimensões, sendo o processo ininterrupto: O mosto é misturado a levedura na primeira dorna e passará para as demais num processo contínuo até chegar a última dorna, onde a concentração de açúcares estará menor possível podendo assim considerar a dorna como morta. Sendo assim o vinho bruto desta última dorna será enviado para a centrifugação. Esse processo de fermentação contínua tem como características a facilidade e custo baixo de automação, custo baixo de instalação de equipamentos (menor número de dornas), difícil controle microbiológico e dificuldade de limpeza das dornas. Já as fermentações caracterizadas como batelada alimentada vêm sendo utilizadas pelo homem desde a antiguidade e, ainda hoje, são as mais empregadas para a obtenção de vários produtos fermentados. Neste processo utilizam-se várias dornas, podendo-se dizer que neste tipo de processo trabalham-se fazendo várias pequenas fermentações, pois as dornas são cheias, fermentadas e processadas uma a uma. Esse processo de fermentação batelada tem como características o alto custo de instalação e automação, alto custo de manutenção, facilidade no controle microbiológico e limpeza das dornas com maior frequência

Palavras-chave: Fermentação contínua. Fermentação batelada.

---

\* FUNEC, [adilperaraujo@gmail.com](mailto:adilperaraujo@gmail.com)

\*\* FUNEC, [alexandre\\_interlagos@hotmail.com](mailto:alexandre_interlagos@hotmail.com)

\*\*\* FUNEC, [luciosucro@hotmail.com](mailto:luciosucro@hotmail.com)