

PROCESSO DE PRODUÇÃO E USO DE EXTRATO ENZIMÁTICO, E MÉTODO DE CLARIFICAÇÃO DE BEBIDAS UTILIZANDO EXTRATO OBTIDO A PARTIR DE *KLUYVEROMYCES*

INVENTORES

Luciani Tatsch Piemolini Barreto
Ana Paula Longaray Delamare
Sergio Echeverrigaray
Regina Vasconcellos Antônio

DATA DE DEPÓSITO / PEDIDO DE PATENTE (INPI):

24/11/2011

TITULARES DO DIREITO:

UCS / UFSC

DESCRIÇÃO E APLICAÇÃO:

A invenção descreve produtos e processos compreendendo um extrato enzimático, com elevada atividade de poligalacturonase, produzido por cepas selecionadas de *Kluyveromyces* sp., especialmente para a extração e clarificação de bebidas, em especial bebidas fermentadas como suco de frutas ou vinho, por exemplo.