



- **LIGNOKAÑA®** - Descripción & Proceso -

Origen de la Sustancia:

Proviene de la **extracción y fermentación de los jugos de melazas azucareras**. Melazas que emanen de los procesos de obtención **del azúcar de caña y remolacha**.

Es un producto **100 % natural, elaborado a base de extractos vegetales** procesados en nuestras propias instalaciones de Salobreña (España, provincia de Granada).

Durante su fase de elaboración está sometido a ciclos de trabajo en **sistemas térmicos en los cuales la sustancia permanece a una temperatura de 80°C durante 4 horas**, produciéndose de forma implícita una **“Pasteurización”** del producto elaborado.

Aspecto legislativo de la Sustancia:

LignoKaña está inscrito en el **registro de la “European Chemical Agency ECHA”** de la Unión Europea, por la “normativa de armonización de sustancias producidas y comercializadas en Europa, **REACH**”, bajo el número 01- 2119560584-34-0011, como “Vinaza tipo B1 de fermentación de melazas conteniendo biomasa de levadura de pan”.

LignoKaña dispone de su inscripción en el **registro de “Productos Fertilizantes”** del “Ministerio de Agricultura Alimentación y Medio Ambiente del Reino de España, **MAGRAMA**” por el “Real Decreto 506/2013”, bajo el número F0001334/2020, como “Abono Orgánico NK Líquido de Origen Vegetal”, del grupo 2.5.01. [Link de elevación a público:

<http://www.magrama.gob.es/app/consultaFertilizante/ListadoFertilizantes.aspx?idF=364>].

El concepto LignoKaña nace en las salas de fermentación alcohólica de las melazas azucareras, vinazas de tipo no amoniacales, queda **clasificado por el “Consejo Europeo”** como **“Sustancia Utilizable en Agricultura Ecológica / Biológica”**, por el “Reglamento CE 889/2008”, enmarcado en la lista de “Fertilizantes, acondicionadores del suelo y nutrientes mencionados...”.

Proceso de Fabricación:

Es de relevancia especificar que durante su elaboración no existe intervención de elementos químicos, ni por hidrólisis, ni por ataque de degradación de la sustancia, todas las fases del proceso son de tipo físico (molienda, prensada, ebullición, concentración, decantación, etc.).

Para su producción nuestros procesos se inician en un proceso de fermentación anaeróbico de las melazas azucareras por levadura de pan, luego sigue con una destilación en columna de fraccionamiento térmico, entonces es procesado en múltiples efectos de concentración por evaporador tubulares a vacío, acabándose el ciclo con una limpieza en decantación continua y almacenamiento en silos sujetos a atmosfera inertizada.

De ello emane una materia tipificada, con unos parámetros medios de:

Concentración >50% p/p, un pH de 4.5, Densidad de 1.280 kg/m³.

*El **LignoKaña®** es un producto **limpio**, libre de elementos tóxicos, apto para su uso en sistemas productivos **altamente tecnificados**.*

Azucarera del Guadalfeo, S.A. “División CMS”

La Caleta, 1, 18680 Salobreña Granada España Tlf +34 958 617 008 Fax +34 958 611 073

e-mail: lignok@az-guadalfeo.com <http://www.vinaza.es>