

Amyris amplía el contrato con ADL y suma un fermentador

El laboratorio leonés ya ha comenzado las obras para aumentar la producción que concluirán en marzo, con el 85% de la capacidad comprometida para 2 años

:: L.N.C.

LEÓN. ADL Bionatur Solutions, a través de ADL Biopharma (antigua Antibióticos) ha firmado una segunda ampliación del contrato establecido con la compañía norteamericana Amyris para la producción de varios compuestos, todos ellos dirigidos al mercado de la cosmética de lujo.

Según explicó la compañía leonesa en un comunicado, este contrato supone la «confianza renovada en ADL Bionatur Solutions por parte de Amyris, una compañía pionera en el mundo en usar la tecnología para crear todo tipo de productos, desde cosméticos, fragancias, lubricantes o combustibles, con el compromiso de la sostenibilidad».

ADL, asegura que «la producción de estas sustancias a través de la fermentación implicará la utilización de un fermentador adicional y supondrá una ampliación de la capacidad de la producción ya comprometida con este cliente».

Los trabajos comenzaron en noviembre y se prolongarán, inicialmente, hasta marzo de 2019 como mínimo, siendo objetivo de ambas compañías renovar la utilización de este tercer fermentador durante todo el año 2019.

La firma de un segundo contrato de ampliación en tan poco tiempo supone, para Pilar de la Huerta, CEO de la



Detalle de una planta de fermentación de ADL Biopharma. :: MAURICIO PEÑA

compañía, «un claro reconocimiento a la experiencia, capacidad y conocimientos técnicos de la compañía ADL Biopharma y la confianza de Amyris depositada en nosotros».

«Por otro lado, este crecimiento exponencial de nuestra facturación asociada a nuevos contratos muestra el comportamiento que tiene la demanda de este tipo de productos en el mercado», comenta Pilar de la Huerta.

Además, ha afirmado, «refuerza nuestros objetivos de ventas para 2018, que mantenemos en el entorno del doble de la facturación de 2017. Actualmente la compañía ya tiene comprometida más del 85% de su capacidad de fermentación para los próximos dos años».

Por su parte, el director de operaciones de Amyris, Eduardo Álvarez, asegura estar «muy satisfechos con la calidad de producción y el coste que hemos logrado y nuestra capacidad para acceder a la materia prima de azúcar de caña para nuestra capacidad de fermentación en ADL en España. Este activo combinado con nuestro acceso ampliado a nuestras propias instalaciones de DSM en Brotas nos permite la flexibilidad para satisfacer la creciente demanda de nuestros clientes. Con un volumen significativo de ingredientes producidos durante la segunda mitad, podemos confirmar que no esperamos ningún cambio negativo en nuestro objetivo de margen bruto, como resultado de esta ampliación».