DISTILABACT® LP

***Lactiplantibacillus plantarum* seleccionado para el desarrollo de "sour mash" en el proceso de producción de bebidas destiladas.**

Ficha técnica

APLICACIONES:

- DistilaBact ® LP es *Lactiplantibacillus plantarum* específicamente para manejar el desarrollo de "sour mash" en el proceso de producción de bebidas destiladas.
- DistilaBact LP es fácil de usar y puede agregarse directamente al fermentador ya sea al mismo tiempo que la levadura, o unas pocas horas después.
- DistilacBact LP no tiene un impacto en la cinética de fermentación o los niveles de azucares residuales al final de la fermentación.
- DistilaBact LP contribuye al desarrollo de perfiles aromáticos distintivos durante la fermentación que son característicos del uso de "sour mash" (notas lácticas y cítricas).

RESULTADOS CON DISTILABACT LP:

El uso de DistilaBact LP en la producción de "sour mash" no impacta significativamente la fermentación: los niveles de etanol y glicerol son comparables con o sin DistilaBact LP. El uso de esta bacteria acido láctica solo impacta los niveles de ácido láctico (figura 1).

DistilaBact LP contribuye a una mayor concentración de etil lactato en el destilado (figura 2). Este elevado nivel de etil lactato impacta el perfil sensorial haciéndolo claramente distinto al destilado obtenido a partir de una fermentación regular, objetivo principal de un proceso de "sour mash" desarrollado adecuadamente.

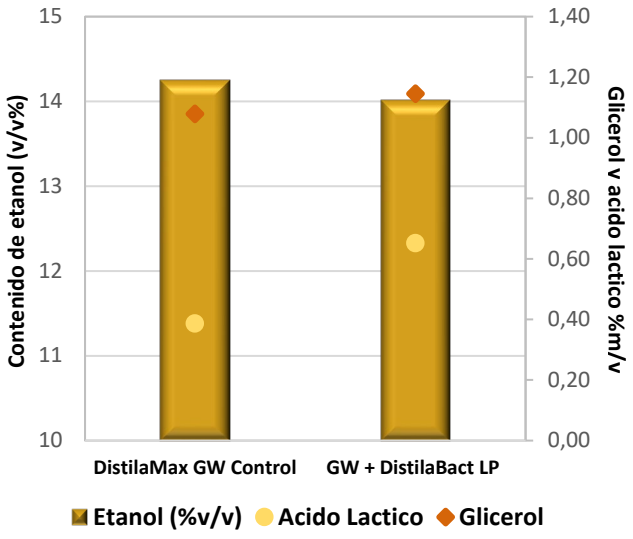

Figura 1: Etanol, acido láctico y glicerol al final de la fermentación. Pruebas en mosto de maíz en los laboratorios de LBDS, 2018.

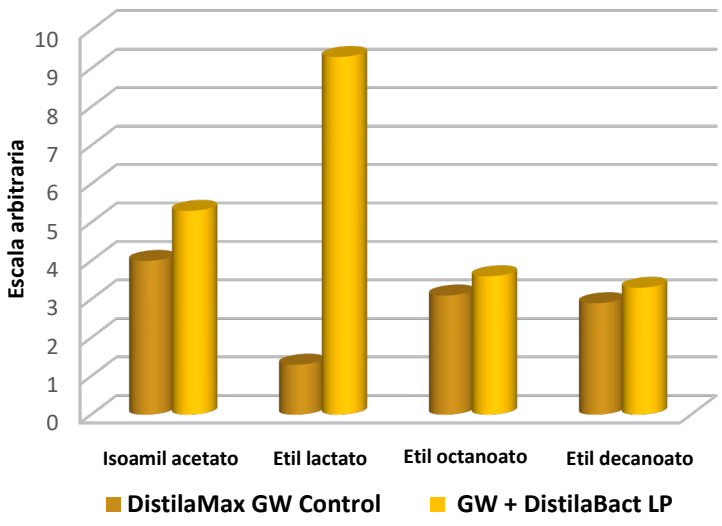

Figura 2: Impacto de DistilaBact LP en la producción de esteres. Pruebas en mosto de maíz en los laboratorios de LBDS, 2018.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.

distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V5 - 231113

DISTILABACT® LP

Lactiplantibacillus plantarum **seleccionado para manejar el desarrollo de "sour mash" en el proceso de producción de bebidas**

Ficha técnica

CARACTERISTICAS:

- Bacterias lácticas liofilizadas activas (*Lactiplantibacillus plantarum*).
- Células viables (UFC/g): >10x10e11.
- DistilaBact LP no es genéticamente modificado.

DOSIS:

- La dosis óptima es 0.1 g por litro (100ppm).
- DistilaBact LP viene en sobres de 100 g suficiente para 1000 litros de mosto.

INSTRUCTIONES DE USO:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda:

1. Para una mejor dispersión, rehidrate DistilaBact LP usando un recipiente limpio y agua potable. No utilice agua desmineralizada.
2. Rehidrate DistilaBact LP en una mezcla 50/50 de agua potable y mosto. La solución debe ser 10 veces el peso de Distilabact LP a usar a una temperatura de 30°C (86°F).
3. También puede utilizar DistilaBact LP añadiendo el contenido de los sobres directamente al mosto en una dosis de 0.1 g por litro.
4. Monitoree el pH regularmente. Si no disminuye durante la fermentación, por favor asegures de haber seguido las instrucciones (temperatura y dosis) y contacte a su representante técnico para más guía e información.
5. Una vez roto el sello de vacío del sobre, utilice el contenido inmediatamente.

ALMACENAMIENTO, MANEJO Y EMPAQUE:

- DistilaBact LP se mantiene en buenas condiciones a 25°C por hasta 3 semanas sin afectar su calidad.
- Vida útil: 18 meses si se almacena a 4°C (40°F) de la fecha de producción (si el sello de vacío no está roto). 36 meses a -18°C (0 °F).
- Empaque: DistilaBact LP viene en sobres de 100g sellados al vacío.

To the best of our knowledge, the information contained here is true and accurate.
However, any recommendations or suggestions are made without any warranty or guarantee since conditions and methods of use are beyond our control.
This information should not be considered as a recommendation that our products be used in violation of any patents.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Where Science meets Art

Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V5 - 231113

LALLEMAND