

DISTILAVITE®HY

Hefenährstoff für die Gärung von Getränken auf Getreidebasis

Technisches Datenblatt

ANWENDUNGEN:

- Hefe ist ein komplexer lebender Organismus, der ein ausgewogenes Nährstoffpaket benötigt, um eine hohe Ethanolausbeute und ein einheitliches Aromaprofil zu liefern; unter den benötigten Nährstoffen sind die Aminosäuren essentiell.
- DistilaVite HY ist das Ergebnis aus den Forschungs- und Brenntests von Lallemand Biofuels & Distilled Spirits, die bei verschiedenen getreidebasierten Gärungsprozessen durchgeführt wurden: Mais, Roggen, Weizen und andere Vollkornmaischen.
- DistilaVite HY enthält spezifische Enzyme einschließlich proteolytischer Wirkungen, die eine schrittweise und optimierte Freisetzung natürlicher Aminosäuren während der Gärung ermöglichen und zu einer ausgewogenen Hefeernährung während des gesamten Gärungsprozesses führen.
- DistilaVite HY wird in sicherer und einfach zu dosierender flüssiger Form angeboten.

RESULTATE MIT DISTILAVITE HY:

Die ausgewogene Ernährung, die von DistilaVite HY ermöglicht wird, verbessert die Gärleistung deutlich und verkürzt die Gärdauer. Abbildung 1 zeigt, dass die Zugabe von 50 ppm DistilaVite HY beim Befüllen die Gärgeschwindigkeit verbessert, die eine Reduzierung der Prozesszeit von 72 Stunden auf 60 Stunden und einen höheren Ethanol-Titer ergibt. Abbildung 2 zeigt die Reduktion von Rest-Glucose und Maltose, die dem Ethanolanstieg entspricht, in Gegenwart von DistilaVite HY.

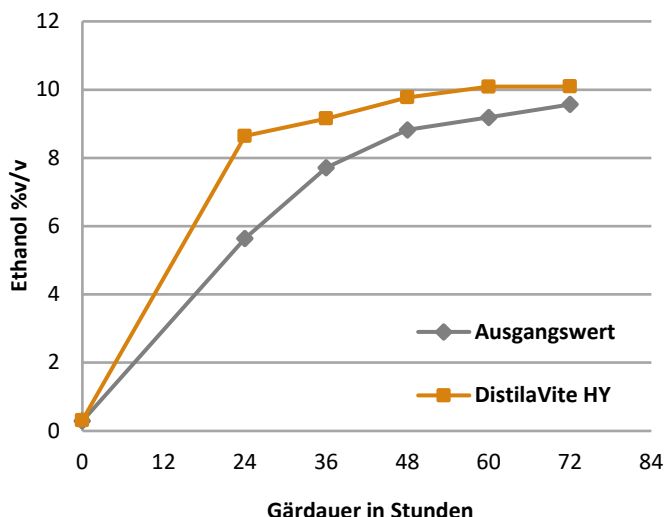


Abbildung 1: Gärkinetik

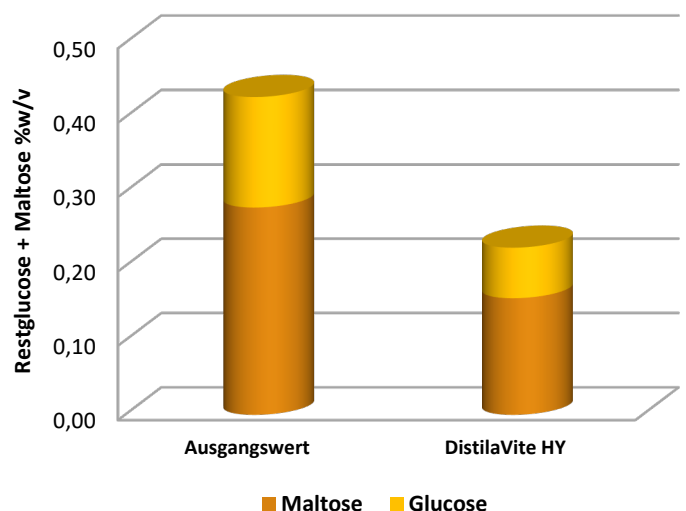


Abbildung 2: Restglucose und Maltose am Ende der Gärung.



DISTILAVITE®HY

Hefenährstoff für die Gärung von Getränken auf Getreidebasis

Technisches Datenblatt

EIGENSCHAFTEN:

- DistilaVite HY ist eine hellbraune Flüssigkeit.
- DistilaVite HY ist eine hellbraune Flüssigkeit.

DOSIERUNG:

- Gärtank: Die empfohlene Dosierung beträgt 4 - 5 Milliliter pro 100 Liter Maische.
- Die optimale Dosierung von DistilaVite HY ist je nach den individuellen Produktionsprozessen der Brennerei variabel.

GEBRAUCHSANLEITUNG:

- DistilaVite HY wird in der Regel zu Beginn der Befüllung in den Gärbehälter gegeben, kann aber auch im Verlauf der Gärung hinzugefügt werden.
- Geben Sie immer DistilaVite HY in Ihr Gärsubstrat, DistilaVite HY sollte nicht als eigenständiges Produkt mit Hefe gemischt oder als Rehydratisierungshilfe für Trockenhefe verwendet werden.
- Bitte kontaktieren Sie Ihren Technischen Bereichsleiter, um eine maßgeschneiderte Gebrauchsanweisung zu erhalten.

LAGERUNG, HANDHABUNG & VERPACKUNG:

- DistilaVite HY sollte in einem kühlen und trockenen Bereich fernab von Hitze gelagert werden, um eine maximale Stabilität zu gewährleisten.
- Haltbarkeit: 18 Monate ab Herstellungsdatum bei Lagerung unter den oben genannten Bedingungen.
- Verpackung: DistilaVite HY ist in 1kg Flaschen erhältlich.
- Tragen Sie immer die richtige persönliche Schutzausrüstung wie Handschuhe und Schutzbrille.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit der Haut oder den Augen. Bei Berührung sofort Haut oder Augen spülen.

Nach bestem Wissen und Gewissen sind die hier enthaltenen Informationen wahrheitsgemäß und genau. Alle Empfehlungen oder Vorschläge erfolgen jedoch ohne jegliche Gewährleistung oder Garantie, da die Bedingungen und Methoden der Nutzung außerhalb unserer Kontrolle liegen. Diese Informationen sind nicht als Empfehlung zu verstehen, unsere Produkte unter Verletzung von Patenten zu verwenden.



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

V4 - 231127