DISTILAVITE® HY

Nutriente para la fermentación de bebidas elaboradas con cereales

Ficha Técnica

APLICACIONES:

- La levadura es un organismo vivo complejo que necesita un conjunto de nutrientes equilibrado para lograr un alto rendimiento de etanol y el perfil de congéneres deseado. Entre los nutrientes necesarios, los aminoácidos son esenciales.
- DistilaVite HY es el resultado de la investigación de Lallemand Biofuels & Distilled Spirits y de ensayos realizados en destilerías con diferentes fermentaciones a base de cereales: maíz, centeno, trigo y otros mostos de grano entero.
- DistilaVite HY contiene enzimas específicas que incluyen actividades proteolíticas que permiten la liberación gradual y optimizada de aminoácidos naturales durante la fermentación y dan lugar a una nutrición equilibrada de la levadura durante todo el proceso de fermentación.
- DistilaVite HY se presenta en forma líquida, segura y fácil de dosificar.

RESULTADOS CON DISTILAVITE HY:

La nutrición equilibrada proporcionada por DistilaVite HY mejora significativamente el rendimiento de la fermentación y reduce su duración. La Figura 1 muestra que la adición de 50 ppm de DistilaVite HY durante el llenado mejora la velocidad de fermentación acortando la duración del proceso de 72 a 60 horas y produciendo una concentración de etanol más alta. La Figura 2 muestra la disminución de glucosa y maltosa residuales correspondiente al aumento de etanol en presencia de DistilaVite HY.

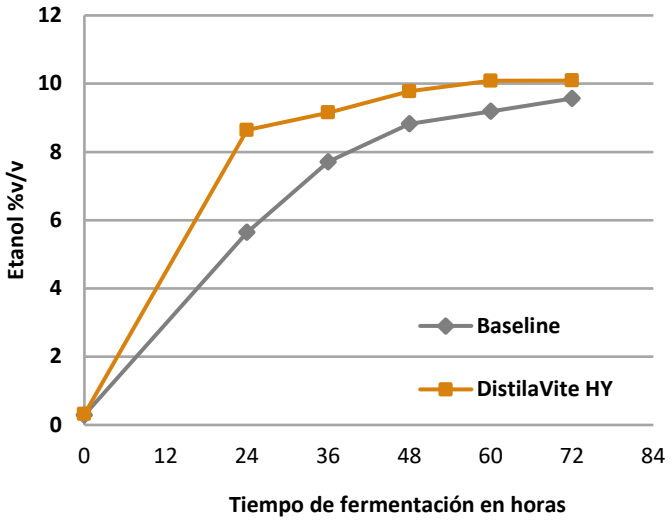

Figura 1: Cinéticas de fermentación.

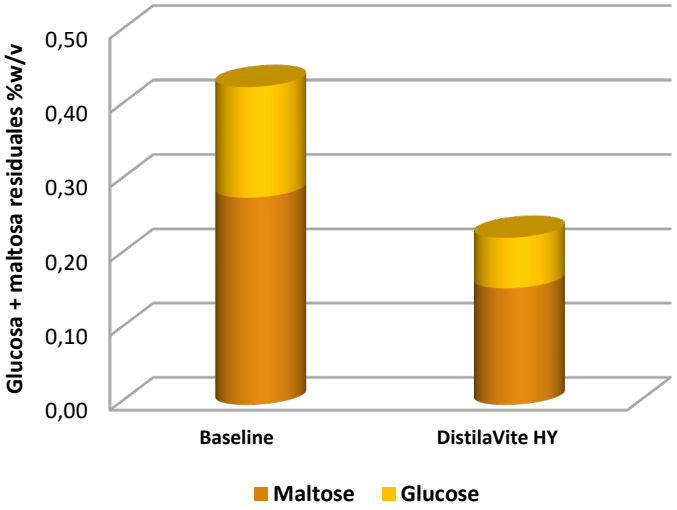

Figura 2: Glucosa y maltosa residuales al final de la fermentación.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

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

distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V4 - 231130

DISTILAVITE® HY

Nutriente de levadura para la fermentación de bebidas elaboradas con cereales

Ficha Técnica

CARACTERÍSTICAS

- DistilaVite HY es un líquido marrón claro.
- DistilaVite HY funciona bien con el pH y las temperaturas de fermentación.

DOSIS:

- Tanque de fermentación: la dosis recomendada es de 4 a 5 mililitros por cada 100 litros de mosto.
- La dosis óptima de DistilaVite HY varía en función del proceso de producción de cada destilería.

INSTRUCCIONES DE USO:

- DistilaVite HY generalmente se añade en el tanque de fermentación al comienzo del llenado, pero se puede añadir a mitad de la fermentación.
- Añadir siempre DistilaVite HY en el sustrato de fermentación. DistilaVite HY no debe mezclarse directamente con la levadura ni usarse durante la rehidratación de la levadura seca.
- Póngase en contacto con su responsable técnico para recibir las instrucciones de uso adecuadas.

CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO:

- DistilaVite HY debe conservarse en un lugar fresco y seco lejos de fuentes de calor para mantener su máxima estabilidad.
- Vida útil: 18 meses a partir de la fecha de fabricación si se respetan las condiciones arriba mencionadas.
- Envasado: DistilaVite HY está disponible en recipientes de 1kg o en cubos de 20kg.
- Use siempre un equipo de protección personal adecuado, como guantes y gafas.
- Evite el contacto con la piel o los ojos. En caso de contacto, enjuague la piel o los ojos inmediatamente.

La información contenida en el presente documento es cierta y correcta, según el estado actual de nuestros conocimientos.
No obstante, las recomendaciones y sugerencias se dan sin garantía de ningún tipo puesto que las condiciones y métodos de uso están fuera de nuestro control.
Esta información no debe considerarse como recomendación para que la utilización de nuestros productos incurra en violación de cualquier tipo de patente.

Where Science meets Art

LALLEMAND

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

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

V4 - 231130