

DISTILAVITE® HY

Nutriment pour levures destiné à la fermentation de Spiritueux issus de grains

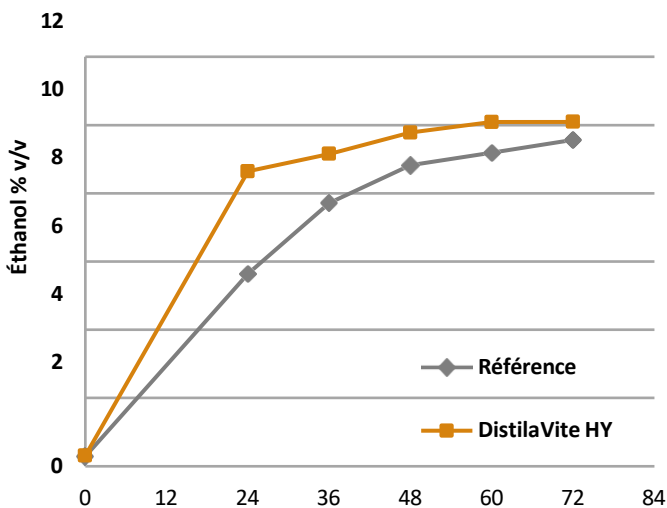
Fiche technique

APPLICATIONS :

- La levure est un organisme vivant complexe qui nécessite un milieu nutritionnel équilibré afin d'assurer un rendement en éthanol élevé et un profil de congénères régulier. Les acides aminés se révèlent des éléments nutritionnels indispensables.
- DistilaVite HY est le fruit de la recherche Lallemand Biofuels & Distilled Spirits et d'essais de laboratoire menés sur différentes fermentations de grains : maïs, seigle, blé et d'autres moûts de grains entiers.
- DistilaVite HY est constitué d'enzymes spécifiques, notamment des activités protéolytiques qui libèrent de façon progressive et optimale des acides aminés naturels durant la fermentation, garantissant ainsi une nutrition équilibrée pour les levures tout au long du processus de fermentation.
- Le format liquide de DistilaVite HY permet un dosage simple et sécurisé.

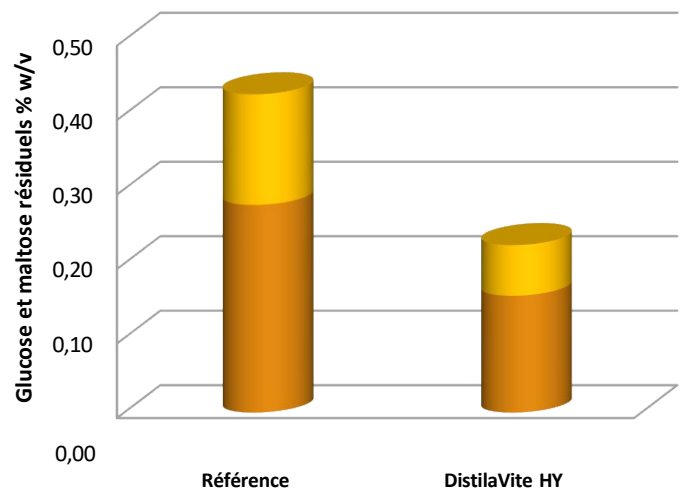
RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX HY :

DistilaVite HY assure une nutrition équilibrée qui permet d'améliorer de façon significative les performances de fermentation tout en réduisant la durée du processus. La figure 1 montre que l'apport de 50 ppm de DistilaVite HY au moment du remplissage des cuves améliore le taux de fermentation en réduisant la durée du processus de 72 heures à 60 heures et en produisant de meilleurs rendements d'éthanol. La figure 2 présente la réduction des taux de glucose et maltose résiduels correspondant à l'augmentation de l'éthanol en présence de DistilaVite HY.



Durée de Fermentation (heures).

Figure 1. Cinétique de fermentation.



■ Maltose ■ Glucose

Figure 2. Glucose et maltose résiduels en fin de fermentation.



Milwaukee, États-Unis. Montréal, Canada. Fredericia, Danemark. Bangkok, Thaïlande.

distilledspirits@lallemand.com www.lallemanddistilling.com

V4 - 231120

DISTILAVITE® HY

Nutriments pour levures destiné à la fermentation
de spiritueux issus de grains

Fiche technique

CARACTERISTIQUES :

- DistilaVite HY est un liquide brun clair.
- DistilaVite HY fonctionne bien au pH et aux températures de fermentation.

DOSE D'EMPLOI :

- Cuve de fermentation: une dose comprise entre 4 et 5 millilitres (40-50ppm) pour 100 litres de moût est généralement conseillée.
- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.

MISE EN ŒUVRE :

- Le plus souvent ajouté dans la cuve de fermentation au début du remplissage des cuves, DistilaVite HY peut aussi être ajouté durant la fermentation.
- Toujours ajouter DistilaVite HY à votre substrat de fermentation, ne pas mélanger DistilaVite HY directement avec la levure et ne pas l'utiliser comme adjuvant à la réhydratation de la levure sèche.
- Pour un mode d'emploi personnalisé, veuillez contacter votre responsable technique régional.

CONSERVATION, MANIPULATION ET CONDITIONNEMENT :

- DistilaVite HY doit être conservé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur pour assurer une stabilité maximale du produit.
- Durée de conservation : dans ces conditions de conservation, le produit reste stable jusqu'à 18 mois après sa date de fabrication.
- Conditionnement : DistilaVite HY est disponible en bidons de 1 kg. Au Canada, le produit est disponible en bidon de 1 kg et 20 kg.
- Toujours porter les équipements de protection individuels appropriés tels que des lunettes de protection et des gants de travail.
- Éviter tout contact du produit avec la peau ou les yeux. En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincer immédiatement à l'eau claire.

L'information présente dans ce document est correcte et précise, et se base sur l'état actuel de nos connaissances. Cependant, les conseils ou suggestions sont donnés sans aucune garantie puisque les conditions et modes d'utilisation du produit sont hors de notre contrôle. Les informations contenues dans ce document ne doivent pas être considérées comme conseillant une utilisation de nos produits en violation de brevets, quels qu'ils soient.

