

DISTILAMAX® CN

Levedura Selecionada pela Universidade Federal de Minas Gerais (Brasil) para uso em produção de Cachaça e Rum

Ficha técnica

APLICAÇÕES:

- DistilaMax® CN é uma cepa natural de *Saccharomyces cerevisiae* isolada pelo prof. Carlos Rosa na Universidade Federal de Minas Gerais no Brasil, sob a referência UFMG 1007.
- DistilaMax CN, por sua capacidade de trabalhar bem com caldo de cana e melado é recomendada para a produção de todos os tipos de Aguardentes e Cachaças aromáticas e complexas além de rum e rum agrícola.
- DistilaMax CN exibe um perfil aromático complexo e bem equilibrado devido à produção de ésteres essenciais e fenil-2 etanol.
- DistilaMax CN mostra boa tolerância ao estresse osmótico e funciona bem em condições adversas, em altas temperaturas de até 40°C e uma faixa de pH 3,4 - 5,3.
- Quando utilizado no processo de produção da Cachaça, a DistilaMax CN apresenta baixa produção de acidez volátil por mais de um ciclo de fermentação sem impactar negativamente na qualidade do perfil aromático e na concentração dos principais componentes da Cachaça, como acidez volátil, acetaldeído e álcoois.

RESULTADOS COM DISTILAMAX CN EM CACHAÇA:

Durante a seleção da DistilaMax CN pela Universidade Federal de Minas Gerais, a DistilaMax CN apresentou menor produção de acidez volátil após 7 e 14 dias de ciclos de fermentação alcoólica quando comparada com outras duas leveduras. Isso é demonstrado na Figura 1, que também mostra DistilaMax CN como sendo mais robusta que as outras leveduras, com sensibilidade reduzida à contaminação.

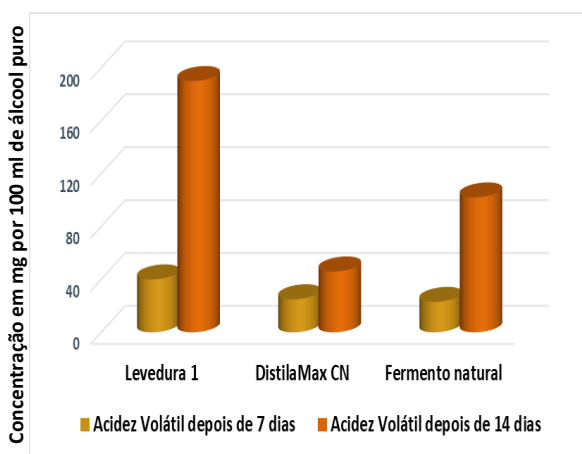


Figura 1: Evolução da acidez volátil.

A seleção da DistilaMax CN baseou-se em dois critérios, sua capacidade de apresentar um bom desempenho em condições adversas, como mostrado na Figura 1, e a produção de um perfil de congêneres que é adequado para a cachaça, como notas frutais e complexidade. A Figura 2 demonstra os resultados do sabor usado durante a seleção em comparação com um fermento natural e levedura 1. DistilaMax CN é a levedura preferida após 7 e 21 dias de ciclos de fermentação.

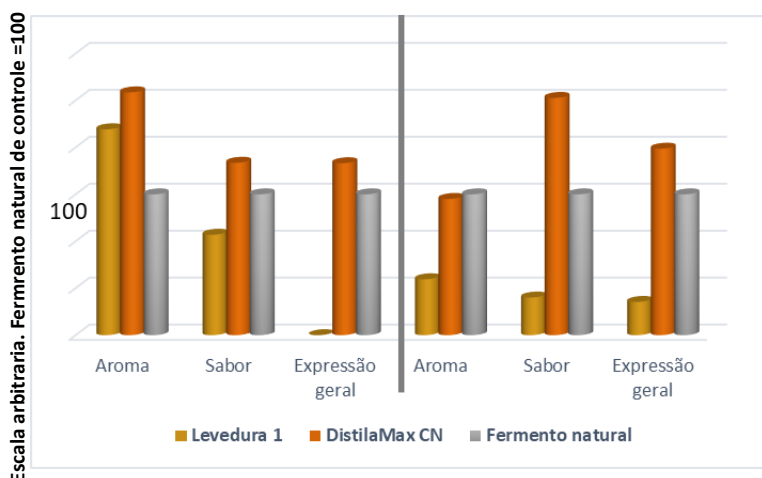


Figura 2: Resultados da degustação.



LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS

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

V5 December 2022

DISTILAMAX[®] CN

Levedura Seleccionada pela Universidade Federal de Minas Gerais (Brasil) para uso em produção de Cachaça e Rum

Ficha técnica

CARACTERÍSTICAS:

- Sólidos (Massa Seca): 95,5 +/-2,5%
- Células viáveis (Células/g): >1x10e10
- Total de Levedura Selvagem (CFU/g): <1000

CanaMax não é geneticamente modificada e é Kosher.

DOSAGEM:

- A dosagem ideal de levedura é variável de acordo com os processos individuais de produção de cada destilaria.
- Fermentação de cachaça: processo específico (veja abaixo) 0,50 gramas por litro de caldo ou mosto (dosagem: 500 ppm).
- Fermentação de caldo de cana ou melaço: inoculação direta: 0,40 a 0,60 gramas por litro de caldo ou mosto (dosagem: 400 - 600 ppm).

INSTRUÇÕES DE USO PARA PRODUÇÃO DE CACHAÇA:

Este protocolo pressupõe uma fermentação de 1000 litros.

1. Para reidratação, use um recipiente limpo. Não use água destilada/desmineralizada.
2. Reidratação: encher um balde de 5 litros com água limpa entre 36°C - 38°C e adicionar 500 gramas de CanaMax.
3. Suspenda o conteúdo cuidadosamente, agitando suavemente entre 10 e 15 minutos no máximo antes de passar para a próxima etapa.
4. Dilua o caldo de cana fresco entre 5 - 6°Brix usando água limpa e adicione 300 litros deste caldo diluído em um fermentador recém-limpo.
5. Adicione o balde de levedura hidratada ao caldo de cana diluído e misture suavemente.
6. Deixe o fermentador descansar por seis horas.
7. Após o período de descanso, encha o fermentador com uma mistura de caldo de cana fresco e água limpa e ajuste o °Brix entre 11 - 12.
8. Deixe a fermentação continuar até a conclusão. Isso conclui o processo de propagação.
9. Uma vez que o Brix tenha caído <1 e o fermento tenha se estabilizado, ele estará pronto para ser usado na próxima fermentação. Proceda com a fermentação usando seus próprios procedimentos e condições.
10. Reutilize o CanaMax por 7 a 14 dias para um ótimo desempenho e substitua o fermento drenando e limpando o fermentador e repetindo os passos 1 – 8.

ARMAZENAMENTO, MANUSEIO E EMBALAGEM:

- DistilaMax CN deve ser armazenado em uma área fresca e seca, longe do calor e luz solar direta, para máxima estabilidade.
- Prazo de validade: 3 anos a partir da data de fabricação, se a vedação a vácuo não estiver danificada.
- Apresentação: DistilaMax CN está disponível em 10Kg e 500g em embalagem de folha metálica selada a vácuo.

Até onde sabemos, as informações aqui contidas são verdadeiras e precisas.

No entanto, quaisquer recomendações ou sugestões são feitas sem qualquer garantia, pois as condições e os métodos de uso estão além do nosso controle. Essas informações não devem ser consideradas como uma recomendação de que nossos produtos sejam usados em violação de quaisquer patentes.



**LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS**

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

V5 December 2022

