

DistilaMax HT-SL

Levadura líquida estabilizada de alto rendimiento para bebidas alcohólicas

APLICACIONES

- DistilaMax HT-SL es una cepa seleccionada de levadura disponible en formato líquido estabilizado, que permite un manejo sencillo, un inicio rápido de fermentación y una vida útil de 4 meses a partir de la fecha de fabricación.
- DistilaMax HT-SL es utilizada en la fermentación para producir bebidas espirituosas. Tiene aplicación sobre todo en sustratos con base almidón.
- DistilaMax HT-SL es particularmente una cepa robusta, capaz de soportar condiciones de estrés en fermentación. Presenta resistencia a estrés osmótico y térmico.
- DistilaMax HT-SL cuenta con un rango amplio de tolerancia a altas temperaturas logrando un buen desempeño entre 34 °C-36 °C.

RESULTADOS CON DISTILAMAX HT

- Durante la fermentación, la temperatura puede alcanzar valores entre 34 °C- 36 °C. En este caso, es importante contar con una cepa de levadura que trabaje adecuadamente bajo esta condición, entregando un buen rendimiento y finalizando apropiadamente este proceso.
- En los gráficos 1 y 2, se observa la capacidad de DistilaMax HT-SL para trabajar a temperaturas alcanzadas/registradas entre 34 °C – 36 °C en comparación con otra levadura convencional.
- El Gráfico 1 ilustra la cinética de fermentación y el contenido de alcohol comparando ambas cepas. La concentración de alcohol en las pruebas con el "control" es menor que con DistilaMax HT-SL.
- El Gráfico 2 ilustra la habilidad de esta cepa para tener un final de fermentación adecuado (correlacionado con un mayor contenido alcohólico), incluso a una temperatura alta, obteniendo un muy bajo nivel de azúcares residuales. Esto es debido a la capacidad de DistilaMax HT-SL de utilizar azúcares a lo largo de la fermentación.

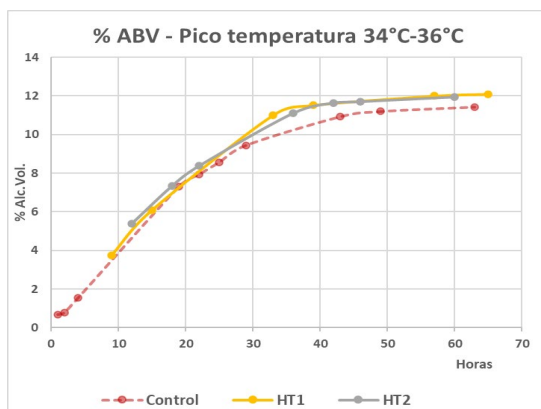


Gráfico 1: Contenido Alcohol % AV en sustrato de grano utilizando DistilaMax HT-SL.
Prueba, Canadá 2021

Todos los experimentos fueron realizados en condiciones similares.

Control: promedio de 2 experimentos.

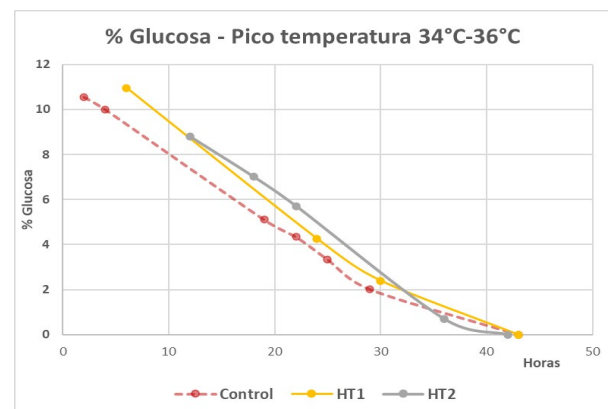


Gráfico 2: Contenido de Glucosa (%) durante la fermentación utilizando DistilaMax HT-SL.
Prueba, Canadá 2021

Todos los experimentos fueron realizados en condiciones similares.

Control: promedio de 2 experimentos.

DistilaMax HT-SL

**Levadura Líquida Estabilizada de alto rendimiento
para producción de bebidas espirituosas**

CHARACTERÍSTICAS

- **Ingredientes:**
Cepa seleccionada de levadura, agua y estabilizadores grado alimenticio.
- **Microbiología:**
- **Sólidos (peso seco):** 23 % +/- 2 %
- **Células viables (UFC/g):** $> 1 \times 10^9$
DistilaMax HT- SL no es organismo genéticamente modificado. Producto Kosher.

INSTRUCCIONES DE USO

- Debido a la gran variedad de sustratos y condiciones de pretratamiento, la dosificación de DistilaMax HT-SL dependerá de condiciones particulares de cada planta.
- Por favor, consulte a su representante de servicio técnico local para información más detallada sobre el uso en su proceso específico.

ALMACENAMIENTO, MANEJO Y PRESENTACIÓN

- Totes de polietileno de alta densidad de 1000 Kg. grado alimenticio IBC's.
- La levadura es un organismo vivo; para asegurar un desempeño óptimo y minimizar el deterioro, el producto debe ser refrigerado. LBDS recomienda un almacenamiento entre 1 °C – 5 °C. No congelar. Cuando es almacenada en condiciones de refrigeración, DistilaMax HT-SL es estable por 4 meses desde la fecha de fabricación.
- Este producto debe ser manejado con el cuidado apropiado para un insumo con uso en procesos de manufactura de alimentos.

Disponible únicamente en México, Canadá y Estados Unidos.

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



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

