DISTILAMAX® TQ

Levadura fructofílica seleccionada para la fermentación de frutas y ágave

Ficha Técnica

APLICACIONES:

- DistilaMax® TQ se ha seleccionado específicamente por su capacidad para fermentar glucosa y fructosa en condiciones de gran estrés; esto permite una buena adaptación al mosto, lo que da lugar a una fermentación con baja concentración de azúcares residuales y alto contenido de etanol.
- DistilaMax TQ contiene factor killer K2, lo que permite que DistilaMax TQ predomine sobre las levaduras salvajes durante la fermentación.
- DistilaMax TQ muestra una buena tolerancia a la temperatura (18°C - 35°C) y una fase de latencia corta lo que limita la posibilidad de desarrollo de microorganismos salvajes.
- DistilaMax TQ se recomienda en la producción de tequila y aguardientes de frutas.
- En fermentaciones a bajas temperaturas, con una nutrición adecuada, DistilaMax TQ produce perfiles aromáticos frutales y florales, muy adecuados para la producción de brandy.
- A temperaturas más altas, DistilaMax TQ muestra unos perfiles aromáticos muy adecuados para el tequila, ya que aumenta la complejidad y las notas frutales.

RESULTADOS CON DISTILAMAX TQ:

Durante la producción de aguardientes a base de frutas, DistilaMax TQ produce compuestos aromáticos importantes que confieren un notable perfil aromático al producto final, como se muestra en la Figura 1.

En la producción de tequila, interesa obtener concentraciones altas de fenil-2-etanol y ésteres. En la Figura 2, DistilaMax TQ produce más fenil-2-etanol y lactato de etilo que otras levaduras utilizadas para la producción de tequila.

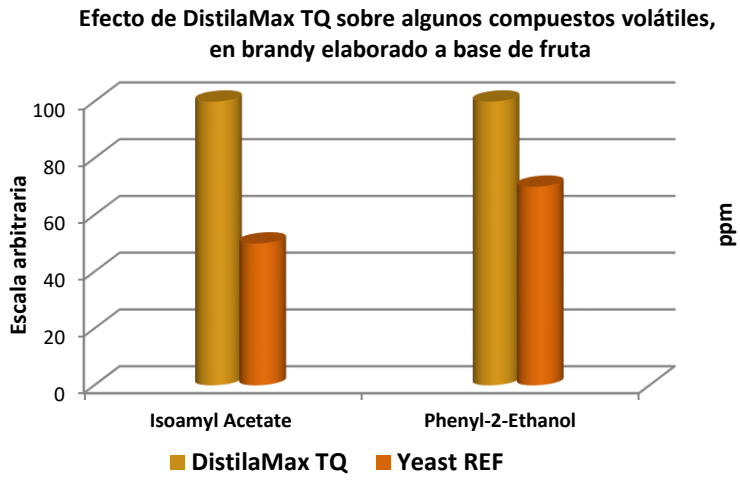


Figura 1: Ensayo ICV, Francia, 1996.

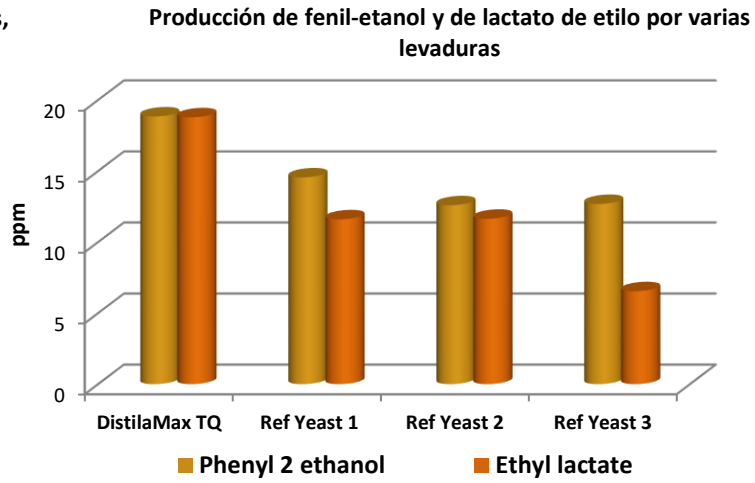


Figura 2: Ensayo de laboratorio, 2016.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com
V3 Diciembre 2021

DISTILAMAX® TQ

Levadura fructofílica seleccionada para la fermentación de frutas y ágave

Ficha Técnica

CARACTERÍSTICAS:

- Sólidos (Peso Seco): 95.5 +/-2.5%
- Células viables (UFC/g): >2x10e10
- Levaduras Salvajes Totales (UFC/g): <1000

DistilaMax no está genéticamente modificado y es Kosher.

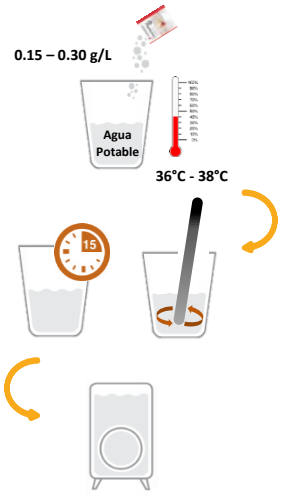
DOSIS:

- La dosis óptima de levadura varía en función del proceso de producción de cada destilería.
- La dosis normal es de 0.15 - 0.30 gramos por litro de mosto (dosis: 150 - 300 ppm).

INSTRUCCIONES DE USO:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda efectuar la rehidratación de DistilaMax TQ.

1. Para la rehidratación utilice un recipiente limpio. No use agua desmineralizada.
2. Rehidrate la levadura en agua limpia (el agua debe ser 10 veces el peso de la levadura y estar a una temperatura de 36°C - 38°C).
3. Suspenda cuidadosamente el contenido agitando suavemente y a continuación espere de 15 a 20 minutos como máximo (mínimo 10 minutos) antes de pasar al siguiente paso.
4. Adicione esta preparación al mosto. Si hay una diferencia de temperatura de más de 8°C entre el mosto a inocular y la solución de rehidratación, añada lentamente un poco de mosto en la solución de rehidratación para reducir la diferencia de temperatura.
5. Una vez que el paquete envasado al vacío ha sido abierto o roto, es necesario usar las levaduras rápidamente.



CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO:

- DistilaMax TQ debe conservarse en un lugar fresco y seco lejos de fuentes de calor y protegido de la luz directa del sol para mantener su máxima estabilidad.
- Vida útil: 3 años a partir de la fecha de fabricación, si el envase al vacío no está roto.
- Envasado: DistilaMax TQ está disponible en bolsas de papel de aluminio al vacío de 10 kg o en cajas de 20 x 500 gramos.

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.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Where Science meets Art

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

V3 Diciembre 2021