DISTILAZYME® AA

Enzyme alpha-amylase sélectionnée pour sa capacité à réduire la viscosité dans le processus de production des spiritueux de grains

Fiche technique

APPLICATIONS :

- DistilaZyme® AA est une enzyme alpha-amylase spécifiquement sélectionnée pour sa capacité à réduire la viscosité du moût par un processus de gélatinisation de l'amidon et de le transformer en chaînes de dextrine durant la cuisson ou le brassage. Cette étape constitue le premier paramètre clé pour assurer une fermentation de qualité.
- DistilaZyme AA est adaptée aux moûts de grains entiers et aux substrats d'amidon.
- DistilaZyme AA, par l'hydrolyse de l'amidon, provoque une réduction sensible de la viscosité qui facilite les opérations d'agitation et de pompage.

RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX AA :

DistilaZyme AA travaille à une température et dans une gamme de pH parfaitement adaptés aux paramètres standard de cuisson industrielle. La figure 1 vous permet de facilement situer la position de votre processus et de procéder à des ajustements si nécessaire. Comparé à trois autres enzymes utilisées dans l'industrie de la distillation, le moût de grains entiers cuit avec DistilaZyme AA affiche d'excellentes capacités de réduction de la viscosité durant le processus de cuisson, comme illustré dans la figure 2.

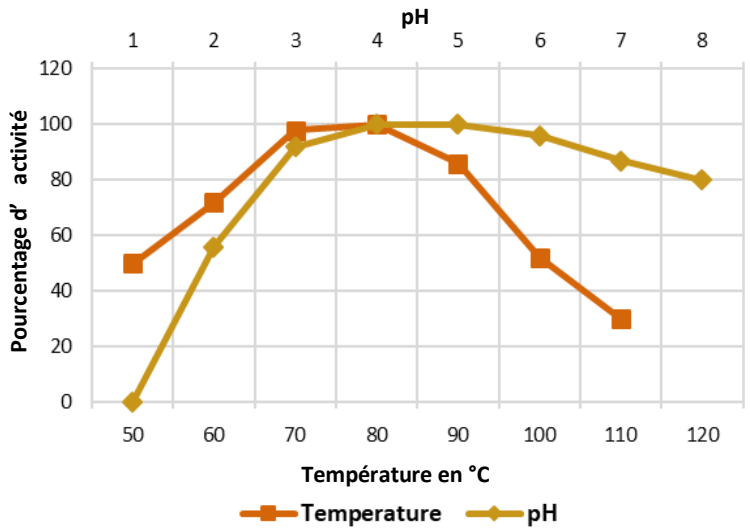


Figure 1. Courbe d'activité du pH et des températures pour DistilaZyme AA.

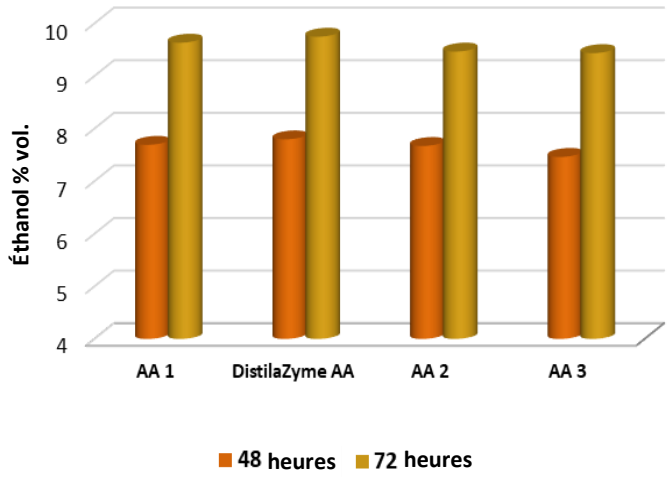


Figure 2. Comparaison de DistilaZyme AA avec 3 enzymes AA de format standard dans un moût composé à 100 % de maïs.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

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

distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V5 Décembre 2023

DISTILAZYME® AA

Enzyme alpha-amylase sélectionnée pour sa capacité à réduire la viscosité dans le processus de production des spiritueux de grains

Fiche technique

CARACTÉRISTIQUES :

- Densité spécifique : 1,10 à 1,30
- Couleur : marron (toutefois la couleur peut varier d'un lot à un autre).

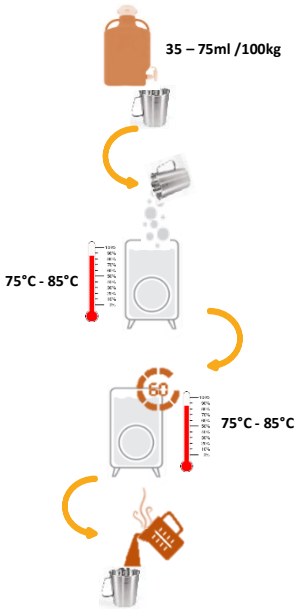
DistilaZyme AA est une enzyme de qualité alimentaire.

DOSE D'EMPLOI :

- Pour la gélatinisation des grains ou de l'amidon, une dose située entre 35 et 75 millilitres pour 100 kilogrammes de grains ajoutés au moût ou à la cuve de refroidissement est généralement conseillée.
- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre et les objectifs de chaque distillerie.

MISE EN ŒUVRE :

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits conseille d'utiliser DistilaZyme AA comme suit :



1. Utiliser un récipient gradué propre, désinfecté et rincé avant utilisation, le remplir avec la quantité indiquée de DistilaZyme AA (35 à 75 ml pour 100 kg de grains ajoutés au moût ou à la cuve de refroidissement).
2. Ajouter la quantité mesurée de DistilaZyme AA à la cuve de fermentation à une température comprise entre 75 °C et 85 °C et dans une gamme de pH allant de 4,5 à 5,5. La dose d'emploi peut être divisée si la dégradation de la viscosité s'avère nécessaire avant d'atteindre la température de cuisson optimale afin de faciliter l'opération d'agitation.
3. Une fois que DistilaZyme AA est ajoutée dans le moût ou dans la cuve de refroidissement, il convient d'attendre 60 minutes à une température comprise entre 75 °C et 85 °C afin de mener la gélatinisation de l'amidon à bon terme.
4. Après l'ajout, veiller à bien rincer le récipient gradué utilisé pour doser DistilaZyme AA à l'eau chaude et à le laisser tremper dans une solution de stérilisation (p. ex. avec de l'eau de javel) jusqu'à la prochaine utilisation.

CONSERVATION, MANIPULATION ET CONDITIONNEMENT :

- DistilaZyme AA doit être conservée dans un endroit frais (entre 5 °C et 10 °C) et sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière directe du soleil pour assurer une stabilité maximale du produit.
- Durée de conservation : le produit est stable jusqu'à 24 mois s'il est conservé à une température inférieure à 5°C.
- Conditionnement : DistilaZyme AA est disponible en flacon de 1L et en bidon 20 litres.

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.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Milwaukee, États-Unis. Montréal, Canada. Fredericia, Danemark. Bangkok, Thaïlande.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V5 Décembre 2023