

DISTILAVITE® GN

Komplexer Hefenährstoff für eine erfolgreiche alkoholische Gärung

Technisches Datenblatt

ANWENDUNGEN:

- Hefe ist ein komplexer lebender Organismus und benötigt als solcher ein ausgewogenes Nährstoffpaket, um eine hohe Ausbeute und ein einheitliches Aromaprofil zu liefern. Lallemand Biofuels & Distilled Spirits analysierte die Bedürfnisse der Hefe, um einen spezifisch gemischten komplexen Hefenährstoff anbieten zu können, das Ergebnis ist DistilaVite® GN.
- DistilaVite GN kann in der alkoholischen Getränkegärung verschiedener zuckerhaltiger Rohstoffe eingesetzt werden.
- Variablen, die typischerweise in Melasse auftreten, können teilweise durch die spezifische Nährstoffmischung von DistilaVite GN korrigiert werden, was dem Brenner hilft, eine gleichmäßigere Gärung zu erreichen.
- DistilaVite GN enthält keinerlei Harnstoff.

RESULTATE MIT DISTILAVITE GN:

Die richtige Dosierung von DistilaVite GN während der Gärung ist wichtig. Lallemand Biofuels & Distilled Spirits führte Versuche durch, um die Auswirkungen verschiedener Dosierungen von DistilaVite GN auf die Ethanolkonzentration und die Ethanolproduktionsrate zu untersuchen.

DistilaVite GN Zugaberaten unter 150 ppm haben die Ethanolkonzentration nicht signifikant erhöht. Mit Zugaberaten von 150 ppm und 250 ppm steigt die Ethanolkonzentration deutlich an.

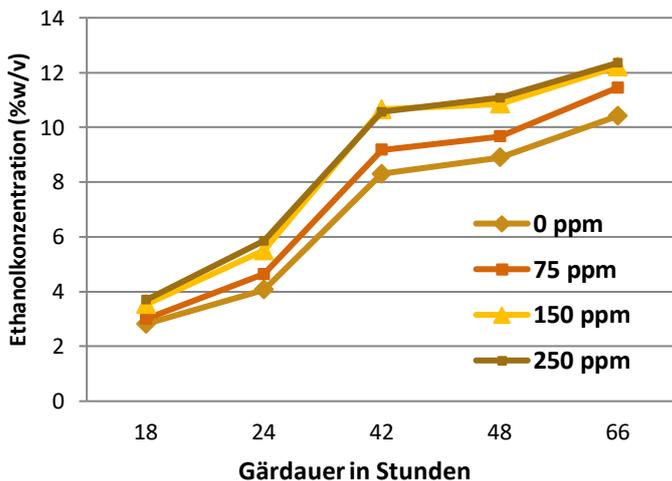


Abbildung 1: Einfluss verschiedener Dosierungen von DistilaVite GN auf die Ethanolkonzentration. Hefe: DistilaMax SR. Werte für doppelte Gärungen. FAN > 250 ppm. Ausgangsmaterial: Zuckerrübensaft.

Die höheren Dosierungen von DistilaVite GN erhöhen die Fermentationsraten deutlich. Bei einer Zugaberate von 75 ppm sank die Gärgeschwindigkeit deutlich.

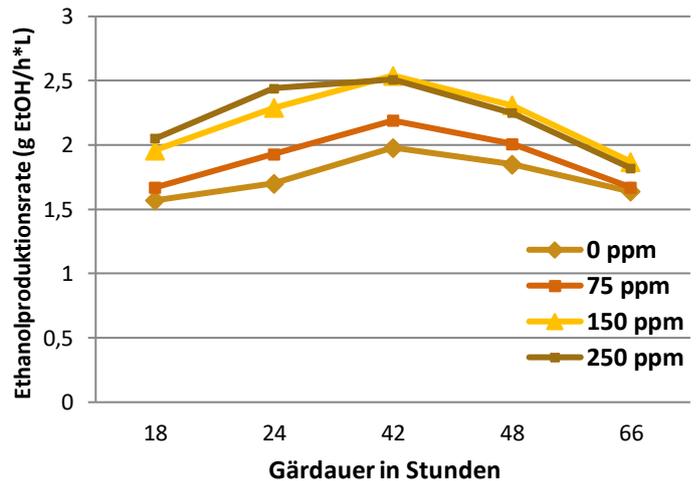


Abbildung 2: Ethanolproduktionsraten: gEtOH/h*L Maische vs. Gärdauer.



DISTILAVITE®GN

Komplexer Hefenährstoff für eine erfolgreiche alkoholische Gärung

Technisches Datenblatt

EIGENSCHAFTEN:

DistilaVite GN ergänzt eine Reihe wichtiger Nährstoffe und Bi-Faktoren:

- Di-Ammoniumphosphat: um den richtigen Gehalt an freiem Aminostickstoff zu gewährleisten.
- Magnesiumsulfat: hilft der Hefe, eine Alkoholtoleranz zu entwickeln.
- Inaktive Hefe: zur Aufnahme natürlicher Inhibitoren und zur Zufuhr von Lipiden und Sterolen, die für die Hefe notwendig sind.
- Thiamin, Folsäure, Niacin, Biotin und Calciumpantothenat: Biofaktoren für gutes Wachstum und gute Vergärung.

DOSIERUNG:

- Die optimale Dosierung von DistilaVite GN ist je nach den individuellen Produktionsprozessen der Brennerei variabel.
Normale Dosierung 0,25 - 0,35 Gramm pro Liter Medium (Dosierung: 250 - 350ppm).

GEBRAUCHSANLEITUNG:

- DistilaVite GN kann dem Propagator, dem Gärbehälter zu Beginn der Befüllung oder nach einem Teil der Gärung hinzugefügt werden, wenn die Hefesprossung zu sinken beginnt.
- Konzentriertes DistilaVite GN nicht direkt mit Hefe mischen oder während der Rehydrierung zur Trockenhefe hinzufügen.

LAGERUNG, HANDHABUNG & VERPACKUNG:

- DistilaVite GN sollte in einem kühlen und trockenen Bereich fernab von Hitze gelagert werden, um eine maximale Stabilität zu gewährleisten.
- Haltbarkeit: 4 Jahre ab Herstellungsdatum bei Lagerung unter den oben genannten Bedingungen.
- Verpackung: DistilaVite GN ist in 500g Päckchen und Kartons zu 20 x 500 Gramm Päckchen erhältlich.

Nach bestem Wissen und Gewissen sind die hier enthaltenen Informationen wahrheitsgemäß und genau. Alle Empfehlungen oder Vorschläge erfolgen jedoch ohne jegliche Gewährleistung oder Garantie, da die Bedingungen und Methoden der Nutzung außerhalb unserer Kontrolle liegen. Diese Informationen sind nicht als Empfehlung zu verstehen, unsere Produkte unter Verletzung von Patenten zu verwenden.



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

V4 März 2024