

DISTILAMAX[®] LS

Levedura selecionada para fermentação em base a frutas e outros substratos à base de frutose

Ficha técnica

APLICAÇÕES:

- DistilaMax[®] LS foi selecionada especialmente pelo seu forte caráter competitivo e pela alta qualidade das bebidas destiladas produzidas.
- DistilaMax LS tem uma fase de latência curta e uma taxa de fermentação rápida em uma ampla faixa de pH (3,25 – 5,3).
- DistilaMax LS apresenta uma boa tolerância à temperatura (18°C – 32°C), sendo este aspecto que faz desta cepa uma variedade de referência para a produção de aguardentes de frutas.
- DistilaMax LS é frutofílica, por isso é recomendada para a produção de bebidas destiladas a partir de substratos à base de frutose.
- DistilaMax LS apresenta baixa produção de espuma e ácido acético durante o processo de fermentação.

RESULTADOS COM DISTILAMAX LS:

Durante fermentações em base a frutas, o pH pode ser baixo, por isso é importante usar uma cepa de levedura que apresente bom desempenho em uma ampla faixa de pH.

A Figura 1 mostra que DistilaMax LS apresenta bom desempenho em baixo pH (3,25) e em pH mais alto (4,5) também exibindo boa cinética durante a fermentação.

Cinética de fermentação com DistilaMax LS em pH 3,25 e 4,5. Temperatura 28°C

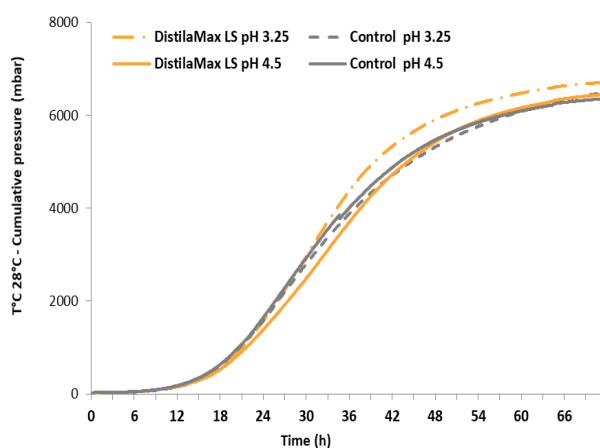


Figura 1: LBDS ensaio em suco de maçã, 2022

As aguardentes de fruta são produzidas com uma vasta gama de temperaturas de fermentação, sendo importante utilizar uma cepa de levedura que demonstre uma boa tolerância à temperatura para esta aplicação.

A Figura 2 mostra que DistilaMax LS tem excelente cinética em duas temperaturas usuais de fermentação (20°C e 28°C).

Cinéticas de fermentação com DistilaMax LS em temperaturas de 20°C e 28°C, pH 4.5

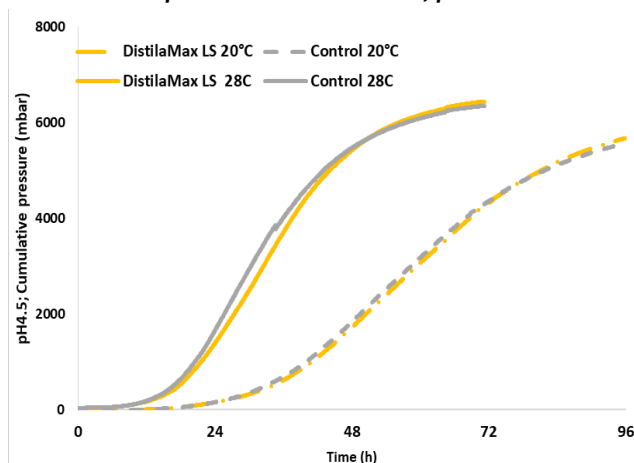


Figura 2: LBDS ensaio em suco de maçã, 2022



**LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS**

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

V1 May 2022

DISTILAMAX® LS

Levedura selecionada para fermentação em base a frutas e outros substratos à base de frutose

Ficha técnica

CARACTERÍSTICAS:

- Sólidos (massa seca): 95.5 +/-2.5%
- Células vivas (CFU/g): >2x10e10
- Total levedura selvagem (CFU/g): <1000

DistilaMax LS não é geneticamente modificado e é Kosher.

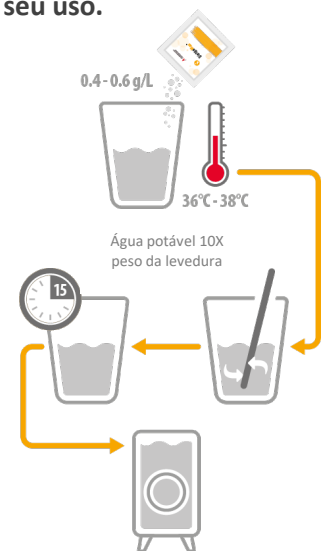
DOSAGEM:

- A dosagem ideal de levedura varia de acordo com os processos de produção individuais da destilaria.
- Dose convencional: 0,40 – 0,60 g por litro de mosto a fermentar (400 - 600 ppm).

INSTRUÇÕES DE USO:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomenda a reidratação da DistilaMax LS antes de seu uso.

1. Para reidratação, utiliza um recipiente limpo. Não usar água destilada/desmineralizada.
2. Reidrate a levedura em água potável (a água deve ser 10 vezes o peso da levedura e a uma temperatura de 36°C - 38°C).
3. Suspenda o conteúdo cuidadosamente, agitando suavemente e aguarde 15 a 20 minutos no máximo (mínimo 10 minutos) antes de passar para a próxima etapa.
4. Adicione esta preparação ao mosto. Se houver uma diferença de temperatura superior a 8°C entre o mosto a ser inoculado e a solução de reidratação, adicione um pouco de mosto lentamente na solução de reidratação para reduzir a diferença de temperatura.
5. Assim que a embalagem selada a vácuo estiver aberta ou danificada, use - a imediatamente.



ARMAZENAMENTO, MANUSEIO E EMBALAGEM:

- DistilaMax LS deve ser armazenado em local fresco e seco, longe do calor e da luz solar direta para máxima estabilidade.
- Prazo de validade: 3 anos a partir da data de fabricação se a embalagem a vácuo não estiver danificada.
- Embalagem: DistilaMax LS está disponível em embalagem de alumínio seladas a vácuo em caixas de 20 x 500 gramas.

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

No entanto, quaisquer recomendações ou sugestões são feitas sem qualquer garantia ou garantia, uma vez que as condições e métodos de utilização estão fora do nosso controle.



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

V1 May 2022