DISTILAMAX® SR

Levedura selecionada em melaço para uso na produção de rum e outros destilados à base de melaço e caldo

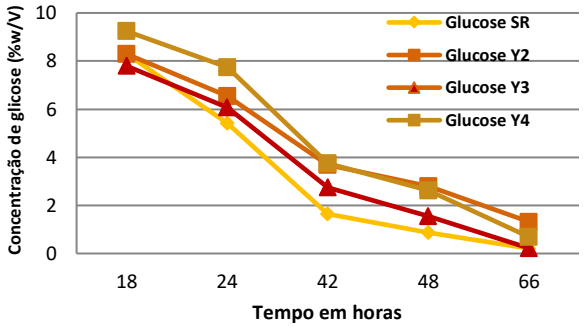
Ficha Técnica

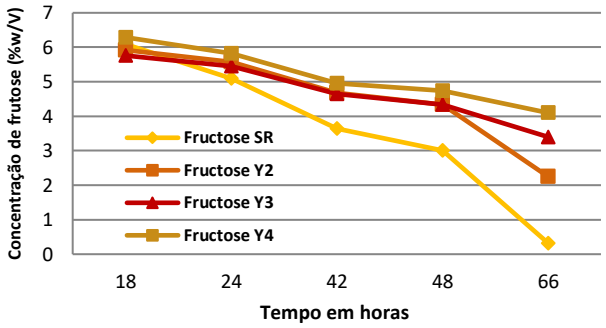
APLICAÇÃO:

- DistilaMax® SR foi selecionada pelo UNGDA (National Union of Alcohol Distillers Groups, França) em parceria com a Lallemand.
- DistilaMax SR pode ser usada em fermentações em base a beterraba e em melaço e caldo de cana de açúcar.
- DistilaMax SR é positivo para o gene RTM1, tornando esta cepa tolerante a algumas das toxinas inibitórias que estão presentes no melaço.
- DistilaMax SR exibe boa resistência à pressão osmótica, apresentando bom desempenho em mostos com elevados teores de sólidos.
- DistilaMax SR demonstra um bom equilíbrio de absorção de glicose/frutose, bem como boa resistência ao estresse provocado pelo sódio, ácidos orgânicos e altas temperaturas.

RESULTADOS COM DISTILAMAX SR:

O consumo de frutose e glicose é importante para obter bons rendimentos fermentativos. As Figuras 1 e 2 mostram a cinética de consumo de glicose e frutose por várias cepas (DistilaMax SR, Y2, Y3 e Y4). Mesmo que todas as cepas testadas metabolizem a glicose de forma semelhante, a absorção de frutose é significativamente superior com DistilaMax SR.





Figuras 1 e 2: Ensaios realizados em xarope de açúcar 25° Brix. FAN> 250 ppm. Estudo interno, LBDS.

Em comparação com outras leveduras, DistilaMax SR apresenta um excelente desempenho em altas concentrações de açúcar. A Figura 3 ilustra a cinética de fermentação superior de DistilaMax SR em melaço a 25 e 30,6° Brix.

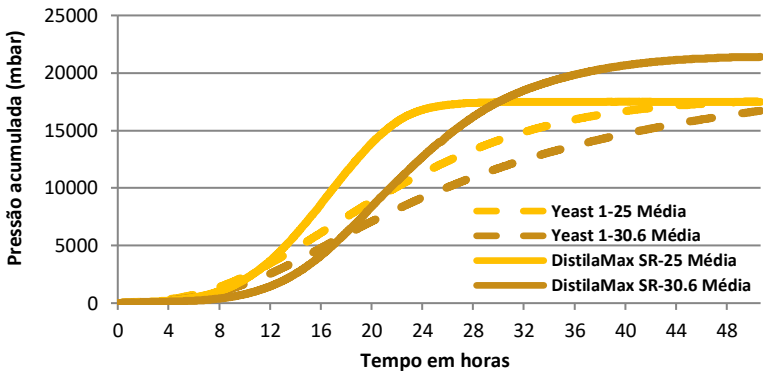


Figura 3: Cinética de fermentação de DistilaMax SR e levedura ref 1 a 25 e 30,6° Brix melaço.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
craftdistillers@lallemand.com, www.lallemandcraftdistilling.com

V2 October 2021

DISTILAMAX® SR

Levedura selecionada em melaço para uso na produção de rum e outros destilados à base de melaço e caldo

Ficha Técnica

CARACTERÍSTICAS:

- Sólidos (Peso Seco): 95,5 +/-2,5%
- Células viáveis (CFU/g): >1x10e10
- Levedura Selvagem Total (CFU/g): <1000

DistilaMax SR não é geneticamente modificado e é Kosher.

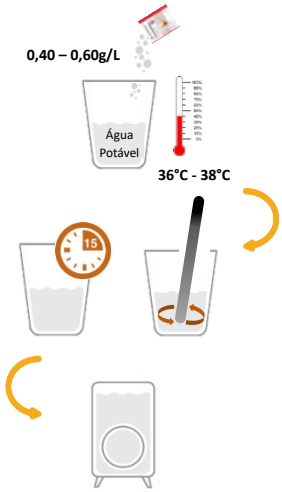
DOSAGEM:

- A dosagem ideal de levedura é variável de acordo com os processos individuais de produção da destilaria.
- Fermentação de melaço ou caldo: 0,40 – 0,60 gramas por litro de mosto (dosagem: 400 - 600 ppm).

INSTRUÇÕES DE USO:

A Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomenda a reidratação do DistilaMax SR.

1. Para reidratação, use um recipiente limpo. Não use água destilada/desmineralizada.
2. Reidratar a levedura em água limpa (o volume de água deve ser 10 vezes o peso da levedura e a uma temperatura entre 36°C - 38°C).
3. Suspenda o conteúdo cuidadosamente, agitando suavemente e, em seguida, espere por 15 a 20 minutos no máximo (mínimo 10 minutos) antes de passar para a próxima etapa.
4. Adicione esta preparação ao mosto (melaço diluído ou caldo). 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 água lentamente na solução de reidratação para reduzir a diferença de temperatura.
5. Uma vez que a bolsa selada a vácuo esteja aberta ou danificada, use a levedura imediatamente.



ARMAZENAMENTO, MANUSEIO E EMBALAGEM:

- DistilaMax SR deve ser armazenada em uma área fresca e seca, longe do calor e da luz direta do sol, para máxima estabilidade.
- Validade: 3 anos a partir da data de fabricação, se a vedação a vácuo não estiver danificada.
- Apresentação: DistilaMax SR está disponível em 500g e 10Kg, em bolsas metálicas selada a vácuo.

Até onde sabemos, as informações aqui contidas são verdadeiras e precisas.
No entanto, quaisquer recomendações ou sugestões são feitas sem qualquer garantia, pois as condições e os métodos de uso estão além do nosso controle.
Essas informações não devem ser consideradas como uma recomendação de que nossos produtos sejam usados em violação de quaisquer patentes.

Where Science meets Art

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

LALLEMAND

Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
craftdistillers@lallemand.com, www.lallemandcraftdistilling.com

V2 October 2021