

# DISTILAMAX® TQ

Cepa de levedura frutofílica selecionada para fermentação de frutas e agave

Ficha Técnica

## APLICAÇÕES:

- DistilaMax® TQ foi selecionada especialmente por sua capacidade de fermentar glicose e frutose em condições de alto estresse, resultando numa fermentação com baixos açúcares residuais e elevado teor de etanol.
- DistilaMax TQ possui o fator “killer” K2, permitindo que supere a levedura selvagem durante a fermentação.
- DistilaMax TQ apresenta boa tolerância à temperatura (18°C - 35°C) e uma fase de latência curta que limita o desenvolvimento de microrganismos selvagens.
- DistilaMax TQ é recomendada para a produção de tequila (destilados utilizando Agave) e destilados de frutas.
- Em fermentações a baixa temperatura e com nutrição adequada, DistilaMax TQ produz perfis aromáticos frutados e florais, adequados para a produção de brandy.
- Em temperaturas mais altas, destilados com DistilaMax TQ apresentam perfis aromáticos que são adequados para tequila, como complexidade crescente e caracteres frutados.

## RESULTADOS COM DISTILAMAX TQ:

Durante a produção de destilados à base de fruta, DistilaMax TQ produz importantes compostos aromáticos conferindo um perfil aromático sólido ao destilado, conforme demonstrado na Figura 1.

Na produção de tequila, são desejadas altas concentrações de fenil-2-etanol e ésteres. Na Figura 2, observamos que a DistilaMax TQ produz mais fenil-2-etanol e lactato de etila em comparação com outras leveduras utilizadas na produção de tequila.

Impacto do DistilaMax TQ em alguns compostos voláteis, em aguardentes à base de frutas

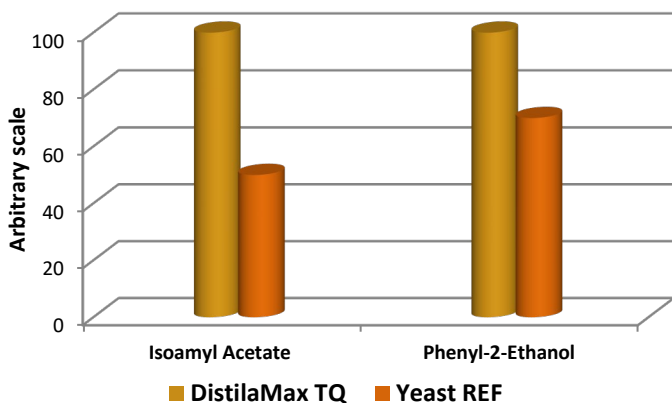


Figura 1: ICV teste, França, 1996.

Produção de fenil-2-etanol e lactato de etila por várias leveduras

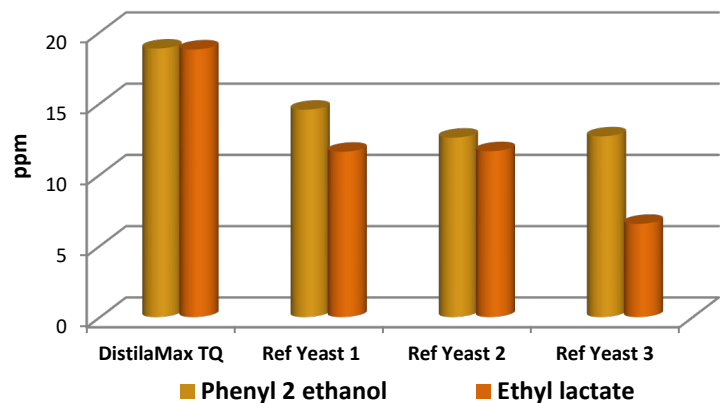


Figura 2: Provas em laboratório, 2016.



LALLEMAND BIOFUELS  
& DISTILLED SPIRITS

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

V3 October 2023

# DISTILAMAX® TQ

Cepa de levedura frutofílica selecionada para fermentação de frutas e agave

Ficha Técnica

## CARACTERÍSTICAS:

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

DistilaMax TQ não é geneticamente modificado e é Kosher.

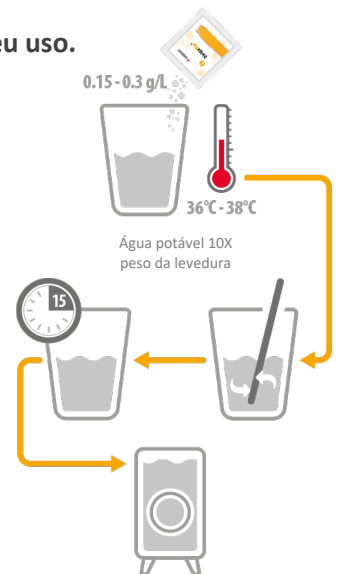
## DOSAGEM:

- A dosagem ideal de levedura varia de acordo com os processos de produção individuais da destilaria.
- Dose convencional: 0,15 – 0,30 g por litro de mosto a fermentar (150 - 300 ppm).

## INSTRUÇÕES DE USO:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomenda a reidratação da DistilaMax TQ 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 TQ 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 TQ 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

V3 October 2023

