

DistilaMax CN

**Levadura seleccionada por la Universidad Federal de Minas Gerais (Brasil)
para uso en la producción de ron**

APLICACIONES

- DistilaMax CN es una cepa natural de *Saccharomyces cerevisiae* aislada por la Universidad Federal de Minas Gerais en Brasil.
- DistilaMax CN, dada su capacidad para trabajar bien tanto en jugo de caña fresco como con melaza de caña, es recomendada para la producción de todo tipo de rones aromáticos y complejos, así como para ron agrícola.
- DistilaMax CN presenta un perfil aromático bien balanceado y complejo debido a la producción de ésteres claves y fenil-2 etanol.
- DistilaMax CN muestra buena tolerancia al estrés osmótico y se desempeña bien en condiciones adversas, a temperaturas de hasta 40°C y un rango de pH de 3,4 – 5,3.

RESULTADOS CON DISTILAMAX CN EN RON

- La selección de DistilaMax CN se basó en dos criterios: su desempeño en condiciones adversas, y un buen perfil de congéneres, adecuado para la producción de destilados a partir de jugo de caña de azúcar y melaza de caña, tales como notas frutales y complejidad.
- Las figuras 1 y 2 muestran los resultados para algunos congéneres aromáticos clave en jugo de caña y melaza : DistilaMax CN presenta un buen balance en el perfil aromático, lo que permite la producción de destilados complejos y distintivos.

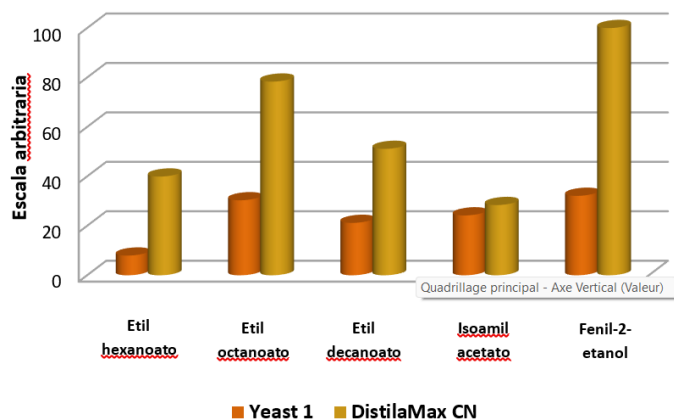


Figura 1: Congéneres aromáticos clave en jugo de caña.

Etil hexanoato: Aromas frutales
Isoamil acetato: Aroma a bananas

Etil octanoato: Aroma floral

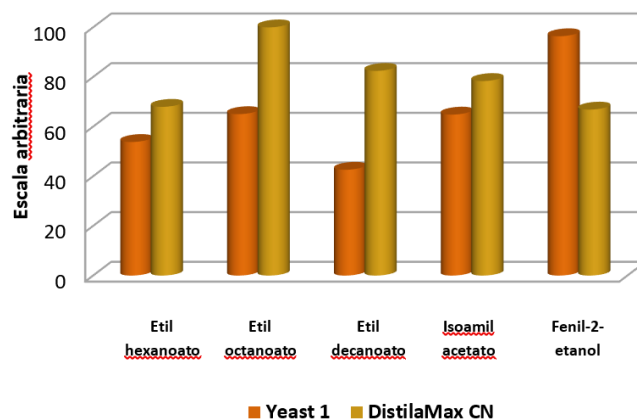


Figura 2: Congéneres aromáticos clave en fermentación de melaza.

Etil decanoato: Aroma floral
Fenil-2-etanol: Aroma a rosas

DistilaMax CN

Levadura seleccionada por la Universidade Federal de Minas Gerais (Brasil) para uso en la producción de ron

CARACTERÍSTICAS

- Sólidos (peso seco): 95,5 +/-2,5 %
- Células Viables (Cel/g): $> 1 \times 10^{10}$
- Levadura salvaje total (UFC/g): < 1000

DistilaMax CN no es genéticamente modificada y es Kosher.

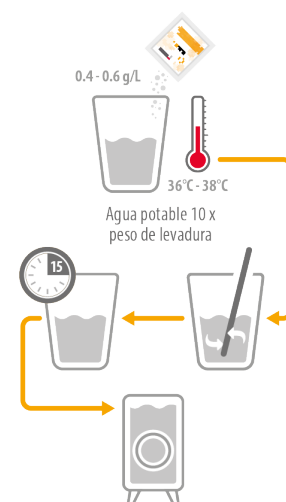
DOSIS

- La dosis óptima es variable de acuerdo con el proceso de producción de cada destilería.
- Fermentación de cachaça: 0,50 gramos por litro of jugo (dosis: 500 ppm).
- Fermentación de jugo de caña o melaza: 0,40 – 0,60 gramos por litro de mosto o jugo (dosis: 400 – 600 ppm).

INSTRUCCIONES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda efectuar la rehidratación de DistilaMax CN.

1. Para la rehidratación utilice un recipiente limpio. No use agua desmineralizada.
2. Rehidrate la levadura en agua limpia (el agua debe ser 10 veces el peso de la levadura y estar a una temperatura de 36°C - 38°C).
3. Suspenda cuidadosamente el contenido agitando suavemente y a continuación espere de 15 a 20 minutos como máximo (mínimo 10 minutos) antes de pasar al siguiente paso.
4. Adicione esta preparación al mosto. Si hay una diferencia de temperatura de más de 8 °C entre el mosto a inocular y la solución de rehidratación, añada lentamente un poco de mosto en la solución de rehidratación para reducir la diferencia de temperatura.
5. Una vez que el paquete envasado al vacío ha sido abierto o roto, es necesario usar las levaduras rápidamente.



CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO

- DistilaMax CN debe conservarse en un lugar fresco y seco lejos de fuentes de calor y protegido de la luz directa del sol para mantener su máxima estabilidad.
- Vida útil: 3 años a partir de la fecha de producción, si el envase al vacío no está roto.
- Envasado: DistilaMax CN está disponible en bolsas de papel de aluminio al vacío de 10 kg o en cajas de 20 x 500 gramos.

La información contenida en el presente documento es cierta y correcta, según el estado actual de nuestros conocimientos. No obstante, las recomendaciones y sugerencias se dan sin garantía de ningún tipo puesto que las condiciones y métodos de uso están fuera de nuestro control. Esta información no debe considerarse como recomendación para que la utilización de nuestros productos incurra en violación de cualquier tipo de patente.