

DistilaMax LS

Levedura selecionada para fermentação em base a frutas e outros

APLICAÇÕES

- 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.
- 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).

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

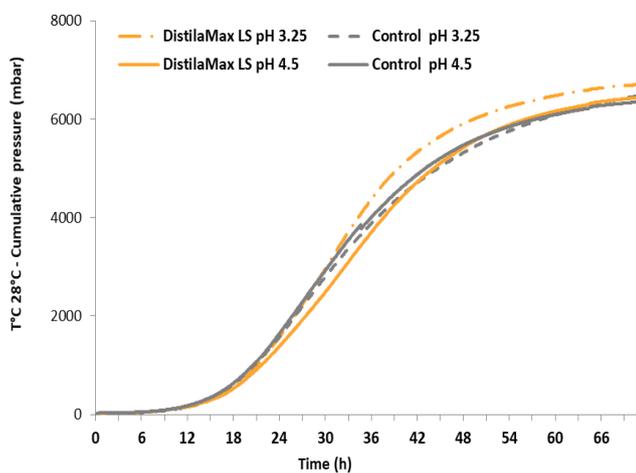


Figura 1: LBDS ensaio em suco de maçã, 2022

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

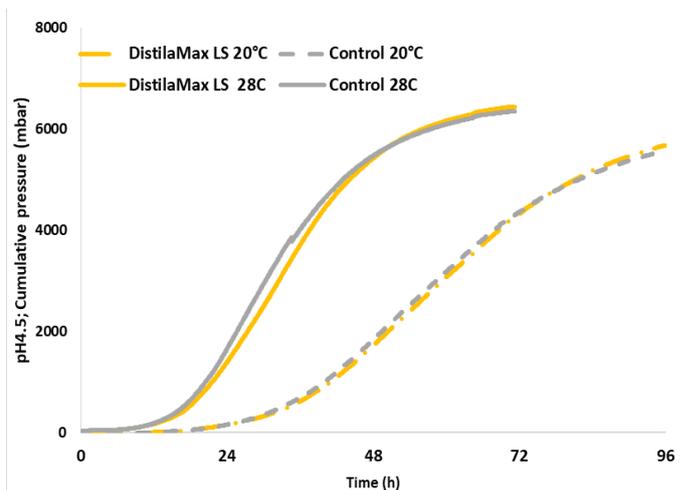


Figura 2: LBDS ensaio em suco de maçã, 2022

DistilaMax LS

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

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.

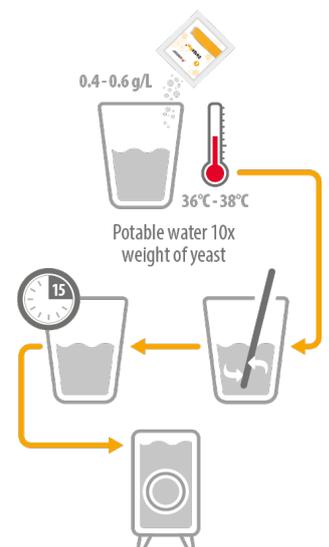
DOSAGEM

- 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.