

DistilaMax ML

Cepa de levedura termotolerante para produção de bebidas destiladas à base de açúcar

APLICAÇÕES

- DistilaMax ML® foi selecionada devido à sua alta tolerância à temperatura, pH e outros estressores da fermentação em base a matérias primas de açúcar.
- DistilaMax ML é recomendada para fermentações em base a melado de cana, melado de beterraba e qualquer outra matéria prima à base de açúcar, devido à sua resistência osmótica em altas concentrações de açúcar.
- DistilaMax ML apresenta uma fase de latência curta, resultando num bom início de fermentação e numa baixa contaminação desde o início.
- DistilaMax ML apresenta bons rendimentos e menor produção de álcoois superiores, tornando-a uma excelente escolha para bebidas alcoólicas mais neutras.

RESULTADOS COM DISTILAMAX ML

- Durante a fermentação do melado de cana, a temperatura pode ser elevada, superando os 34°C.
- Nas figuras 1 e 2, DistilaMax ML em comparação com duas cepas de levedura comumente utilizadas para este tipo de fermentação, apresenta uma melhor cinética a 30°C que é a temperatura padrão, mas também a 38°C que é uma temperatura de fermentação que pode ser alcançado em algumas plantas de produção.

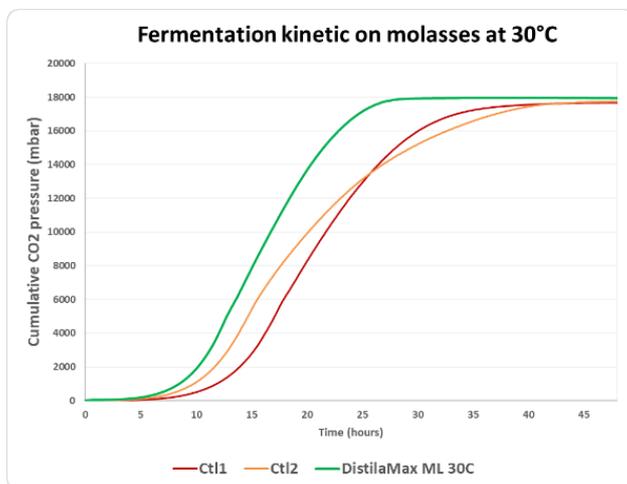


Figura 1

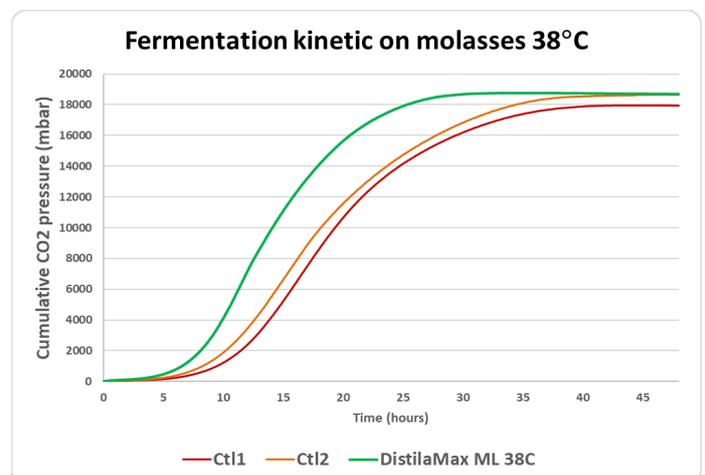


Figura 2

Figuras 1 e 2: Ensaio realizado em melado de cana 25° Brix. Nitrogênio assimilável > 250 ppm. Taxa de inoculação 0,35 DCW/L.

Estudo interno, LBDS.

DistilaMax ML

Cepa de levedura termotolerante para produção de bebidas destiladas à base de açúcar

CARACTERÍSTICAS

- Solids (dry weight): 95.0 +/-2.5 %
- Viable cells (CFU/g): > 1 x 10e10
- Total wild yeast (CFU/g): < 1000

DistilaMax ML is not genetically modified and is Kosher.

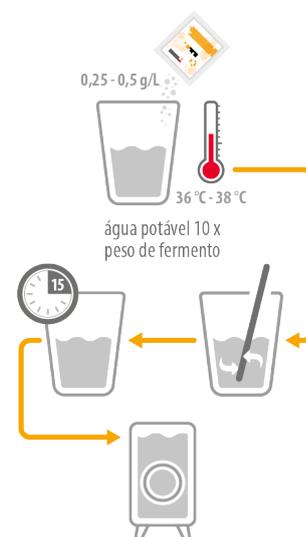
DOSAGEM

- The optimal yeast dosage is variable according to individual distillery production processes.
- Normal dose rate 0.25 - 0.50 grams per litre of wash or juice (dosage: 250 - 500 ppm).

INSTRUÇÕES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomenda a reidratação da DistilaMax ML:

1. Para reidratação, use um recipiente limpo. Não use água destilada/desmineralizada.
2. Reidratar o fermento em água limpa (o volume de água deve ser 10 vezes o peso do fermento e a uma temperatura entre 36°C - 38°C).
3. Suspenda o conteúdo cuidadosamente, agitando suavemente, 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 ML 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 ML 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.