

DistilaMax RM

Levedura selecionada nas Ilhas do Caribe para uso na produção de bebidas alcoólicas à base de suco de cana

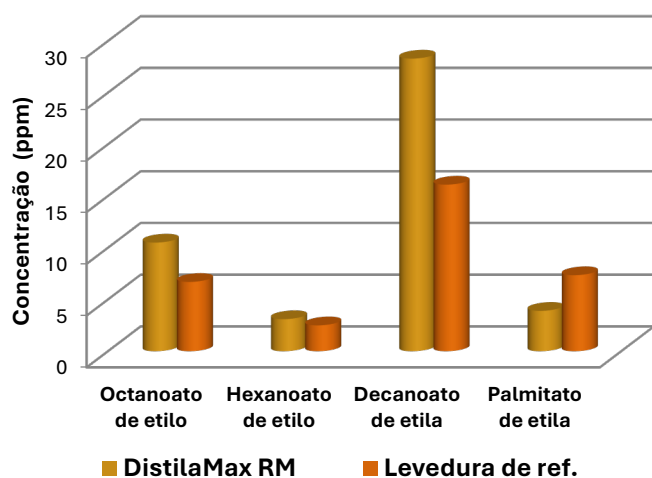
APLICAÇÕES

- O DistilaMax RM foi selecionado pelo INRA (Instituto Nacional de Pesquisa Agrônômica, França) em parceria com a Lallemand.
- DistilaMax RM é uma levedura isolada em uma região tropical e demonstra boa tolerância a altas temperaturas de fermentação; a temperatura de fermentação recomendada para o DistilaMax RM é de 28 °C a 35 °C para obter um perfil aromático complexo.
- O DistilaMax RM é recomendado para uso na produção de bebidas alcoólicas à base de suco de cana, como a Cachaça e o Rum Agricole, oferecendo um excelente perfil congêneres, complexidade aromática e qualidade de fermentação.

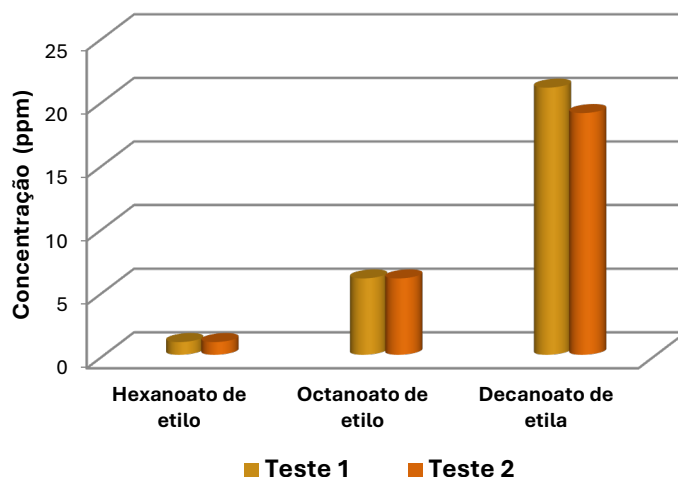
RESULTADOS COM DISTILAMAX RM

- Destilados à base de suco de cana que foram fermentados usando o DistilaMax RM, em comparação com leveduras comumente usadas neste tipo de produção, produzem mais octanoato de etila, hexanoato de etila, decanoato de etila e ésteres aromáticos positivos chave.
- Rum produzido usando DistilaMax RM demonstra a produção consistente de ésteres, por conseguinte, contribuir para a complexidade do rum e caracteres frutado.

Comparação de alguns ésteres aromáticos chave com o DistilaMax RM e referência de levedura



Concentração de ésteres aromáticos chave em 2 ensaios com DistilaMax RM



Figuras 1 e 2: Resultados da selecção do INRA-Lallemand de DistilaMax RM, Guadalupe.

Octanoato de etila: Aroma floral

Decanoato de etila: Aroma de pêra

Hexanoato de etila: Aromas frutados

Palmitato de etila: Aroma de cera

DistilaMax RM

Levedura selecionada nas Ilhas do Caribe para uso na produção de bebidas alcoólicas à base de suco de cana

CARACTERÍSTICAS

- Sólidos (Peso Seco): 95,5 +/-2,5%
- Células viáveis (CFU/g): > 2x10¹⁰
- Levedura Selvagem Total (CFU/g): < 1000

O DistilaMax RM não é geneticamente modificado e é Kosher.

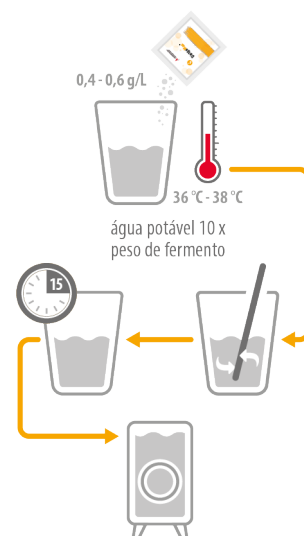
DOSAGEM

- Fermentação de suco de cana
 - Lançamento direto: 0.40 - 0.60 grs por litro de lavagem ou suco (dosagem: 400 - 600 ppm).
 - Preparação de um levain (pé de cuba): 3.0 – 4.0 grs por litro de lavagem ou sumo (dosagem: 3000-4000 ppm).
- A dosagem ideal de levedura é variável de acordo com os processos individuais de produção da destilaria.

INSTRUÇÕES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomenda a reidratação da DistilaMax RM 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 RM 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 RM 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, 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.