

# DistilaMax SR

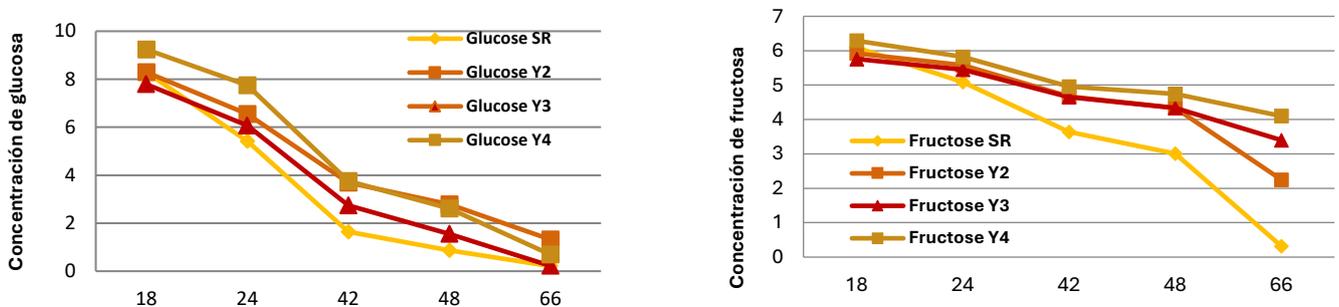
**Levadura seleccionada en melaza para la producción de ron y otros destilados a partir de melaza**

## APLICACIONES

- DistilaMax RM fue seleccionada por el INRA (Institut National de la Recherche Agronomique, Francia) en colaboración con Lallemand.
- DistilaMax SR fue seleccionada por UNGDA (Union Nationale des Groupements de Distillateurs d'Alcool, Francia) en colaboración con Lallemand.
- DistilaMax SR puede usarse en melaza de remolacha azucarera, jugo de remolacha azucarera y también en melaza de caña.
- DistilaMax SR es positiva para el gen RTM1, lo que hace que esta cepa tenga gran tolerancia frente a algunas de las toxinas inhibidoras que están presentes en la melaza.
- DistilaMax SR también muestra gran resistencia al estrés osmótico, tolerando altas concentraciones de sólidos disueltos.
- DistilaMax SR muestra un metabolismo de glucosa/fructosa muy equilibrado, así como una buena resistencia al estrés provocado por sodio, ácidos orgánicos y altas temperaturas.

## RESULTADOS CON DISTILAMAX SR

- El uso de fructosa y glucosa es importante para obtener buenos rendimientos en sustratos a base de azúcar. Las figuras 1 y 2 muestran el metabolismo de glucosa y fructosa para varias levaduras (DistilaMax SR, Y2, Y3 and Y4). Todas las levaduras estudiadas metabolizan la glucosa de manera similar, sin embargo, el metabolismo de la fructosa es significativamente superior con DistilaMax SR.
- En comparación con otras levaduras, DistilaMax SR funciona muy bien en melazas que contienen altas concentraciones de azúcar. La Figura 3 ilustra como DistilaMax SR en melazas de 25 y 30,6 Brix presenta una cinética superior.



Figuras 1 y 2: Ensayos realizados con jarabe de azúcar espeso 25° Brix. NFA>250 ppm. Estudios internos,

### Cinética de fermentación de DistilaMax SR y de la levadura de referencia 1 (Yeast ref. 1) en melazas de 25 y 30.6 brix

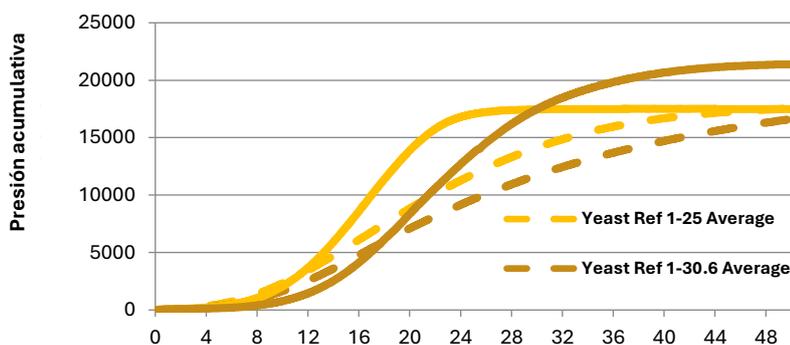


Figura 3: Estudio interno, LBDS.

# DistilaMax RM

**Levadura seleccionada en melaza para la producción de ron y otros destilados a partir de melaza**

## CARACTERÍSTICAS

- Sólidos (Peso seco) : 95,5 +/-2,5%
- Células viables (UFC/g) : > 1 x 10e10
- Levaduras salvajes totales (UFC/g) : < 1000

DistilaMax RM no está genéticamente modificado y es Kosher.

## DOSIS

- La dosis óptima de levadura varía en función del proceso de producción de cada destilería.
- Fermentación de la melaza: 0.40 – 0.60 gramos por litro de mosto (dosis: 400 - 600 ppm).

## INSTRUCCIONES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda efectuar la rehidratación de DistilaMax RM:

1. For rehydration, use a clean container. Do not use demineralized water.
2. Para la rehidratación utilice un recipiente limpio. No use agua desmineralizada.
3. 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).
4. 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.
5. 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.
6. Una vez que el paquete envasado al vacío ha sido abierto o roto, es necesario usar las levaduras rápidamente.



## CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO

- DistilaMax SR 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 fabricación, si el envase al vacío no está roto.
- Envasado: DistilaMax SR está disponible en bolsas de papel de aluminio al vacío de 10 kg o en cajas de 20 x 500 gr.

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.