

# DistilaMax SR

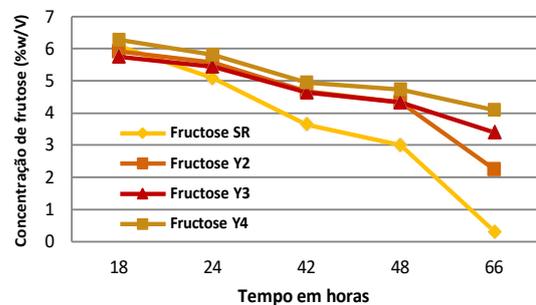
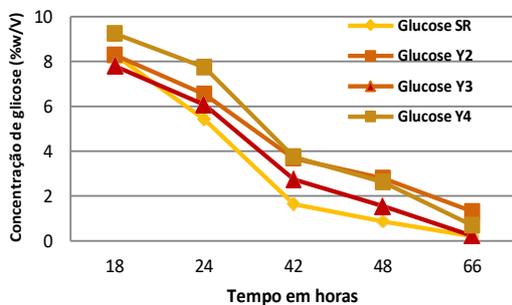
**Levedura selecionada em melão para uso na produção de rum e outros destilados à base de melão e caldo.**

## APLICAÇÃO

- DistilaMax® SR foi selecionada pelo UNGDA (National Union of Alcohol Distillers Groups, França) em parceria com a Lallemand.
- DistilaMax SR pode ser usada em fermentações em base a beterraba e em melão e caldo de cana de açúcar.
- DistilaMax SR é positivo para o gene RTM1, tornando esta cepa tolerante a algumas das toxinas inibitórias que estão presentes no melão.
- DistilaMax SR exibe boa resistência à pressão osmótica, apresentando bom desempenho em mostos com elevados teores de sólidos.
- DistilaMax SR demonstra um bom equilíbrio de absorção de glicose/frutose, bem como boa resistência ao estresse provocado pelo sódio, ácidos orgânicos e altas temperaturas.

## RESULTADOS COM DISTILAMAX SR

- O consumo de frutose e glicose é importante para obter bons rendimentos fermentativos. As Figuras 1 e 2 mostram a cinética de consumo de glicose e frutose por várias cepas (DistilaMax SR, Y2, Y3 e Y4). Mesmo que todas as cepas testadas metabolizem a glicose de forma semelhante, a absorção de frutose é significativamente superior com DistilaMax SR.
- Em comparação com outras leveduras, DistilaMax SR apresenta um excelente desempenho em altas concentrações de açúcar. A Figura 3 ilustra a cinética de fermentação superior de DistilaMax SR em melão a 25 e 30,6° Brix.



Figuras 1 e 2: Ensaios realizados em xarope de açúcar 25° Brix. FAN > 250 ppm. Estudo interno, LBDS.

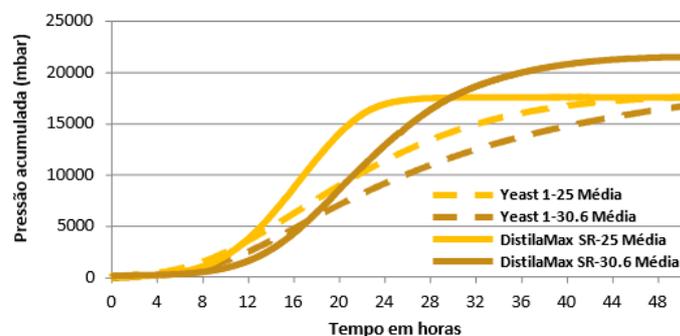


Figura 3: Cinética de fermentação de DistilaMax SR e levedura ref 1 a 25 e 30,6° Brix melão.

# DistilaMax RM

**Levedura selecionada em meloço para uso na produção de rum e outros destilados à base de meloço e caldo.**

## CARACTERÍSTICAS

- Sólidos (Peso Seco): 95,5 +/-2,5%
- Células viáveis (CFU/g): >1x10e10
- Levedura Selvagem Total (CFU/g): <1000

DistilaMax SR não é geneticamente modificado e é Kosher.

## DOSAGEM

- A dosagem ideal de levedura é variável de acordo com os processos individuais de produção da destilaria.
- Fermentação de meloço ou caldo: 0,40 – 0,60 gramas por litro de mosto (dosagem: 400 - 600 ppm).

## INSTRUÇÕES DE USO

A Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomenda a reidratação do DistilaMax SR.

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