

DistilaMax TQ

Cepa de levedura frutofílica selecionada para fermentação de frutas e agave

APLICAÇÕES

- DistilaMax TQ foi selecionada especialmente por sua capacidade de fermentar glicose e frutose em condições de alto estresse, resultando numa fermentação com baixos açúcares residuais e elevado teor de etanol.
- DistilaMax TQ possui o fator "killer" K2, permitindo que supere a levedura selvagem durante a fermentação.
- DistilaMax TQ apresenta boa tolerância à temperatura (18°C - 35°C) e uma fase de latência curta que limita o desenvolvimento de microrganismos selvagens.
- DistilaMax TQ é recomendada para a produção de tequila (destilados utilizando Agave) e destilados de frutas.
- Em fermentações a baixa temperatura e com nutrição adequada, DistilaMax TQ produz perfis aromáticos frutados e florais, adequados para a produção de brandy.
- Em temperaturas mais altas, destilados com DistilaMax TQ apresentam perfis aromáticos que são adequados para tequila, como complexidade crescente e caracteres frutados.

RESULTADOS COM DISTILAMAX TQ

- Durante a produção de destilados à base de fruta, DistilaMax TQ produz importantes compostos aromáticos conferindo um perfil aromático sólido ao destilado, conforme demonstrado na Figura 1.
- Na produção de tequila, são desejadas altas concentrações de fenil-2-etanol e ésteres. Na Figura 2, observamos que a DistilaMax TQ produz mais fenil-2-etanol e lactato de etila em comparação com outras leveduras utilizadas na produção de tequila..

Impacto do DistilaMax TQ em alguns compostos voláteis, em aguardentes à base de frutas

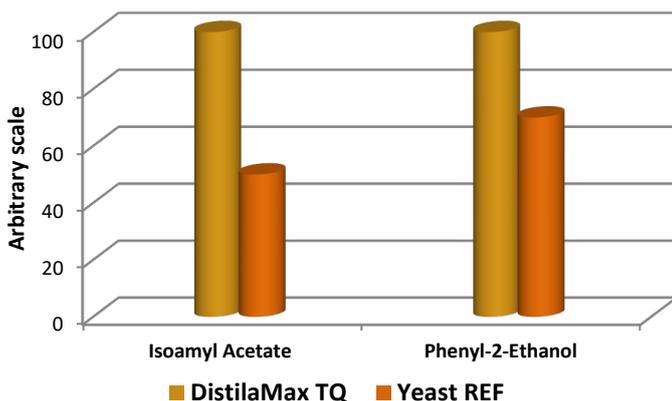


Figura 1: ICV teste, França, 1996.

Produção de fenil-2-etanol e lactato de etila por várias leveduras

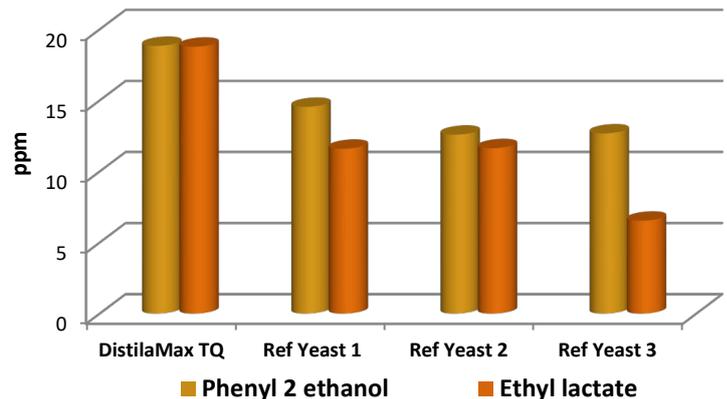


Figura 2: Provas em laboratório, 2016.

DistilaMax TQ

Cepa de levedura frutofílica selecionada para fermentação de frutas e agave

CARACTERÍSTICAS

- Sólidos (Peso Seco): 95,5 +/-2,5%
- Células viáveis (CFU/g): $> 2 \times 10^{10}$
- Levedura Selvagem Total (CFU/g): < 1000

O DistilaMax TQ não é geneticamente modificado e é Kosher.

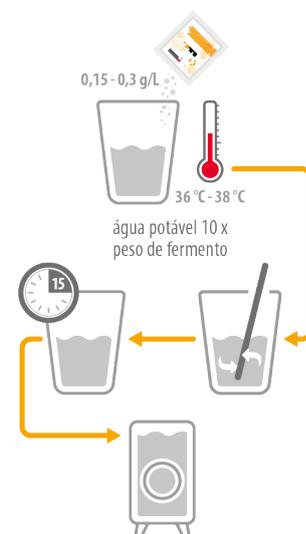
DOSAGEM

- A dosagem ideal de levedura varia de acordo com os processos de produção individuais da destilaria.
- Dose convencional: 0,15 – 0,3 g por litro de mosto a fermentar (150 - 300 ppm).

INSTRUÇÕES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomenda a reidratação da DistilaMax TQ 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.



ATQAZENAMENTO, MANUSEIO E EMBALAGEM

- DistilaMax TQ 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 TQ 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.