



DistilaVite GN

Nutriente complejo para fermentaciones alcohólicas exitosas

APLICACIONES

- La levadura es un organismo vivo y complejo y, como tal, necesita un conjunto de nutrientes equilibrado para obtener un alto rendimiento y el perfil de congéneres deseado. Lallemand Biofuels & Distilled Spirits luego de estudiar los requerimientos nutricionales de la levadura ha desarrollado una mezcla compleja de nutrientes: DistilaVite GN.
- DistilaVite GN puede usarse en la fermentación de bebidas alcohólicas de varias materias primas a base de azúcar.
- Las variaciones que normalmente se encuentran en la melaza pueden corregirse, en parte, mediante la combinación específica de nutrientes de DistilaVite GN, lo que ayuda a los destiladores a lograr mejores fermentaciones.
- DistilaVite GN no contiene urea.

RESULTADOS CON DISTILAVITE GN

Es importante utilizar la dosis correcta de DistilaVite GN durante la fermentación. Lallemand Biofuels & Distilled Spirits realizó ensayos para estudiar el impacto que las diferentes dosis de DistilaVite GN tienen sobre la concentración de etanol y sobre la velocidad de producción de etanol.

- Las dosis de DistilaVite GN por debajo de 150 ppm no aumentaron significativamente la concentración de etanol. Con dosis de entre 150 ppm y 250 ppm, la concentración de etanol aumentó significativamente.
- Las dosis más altas de DistilaVite GN aumentan significativamente la velocidad de fermentación. A una dosis de 75 ppm la velocidad de fermentación fue significativamente más baja.

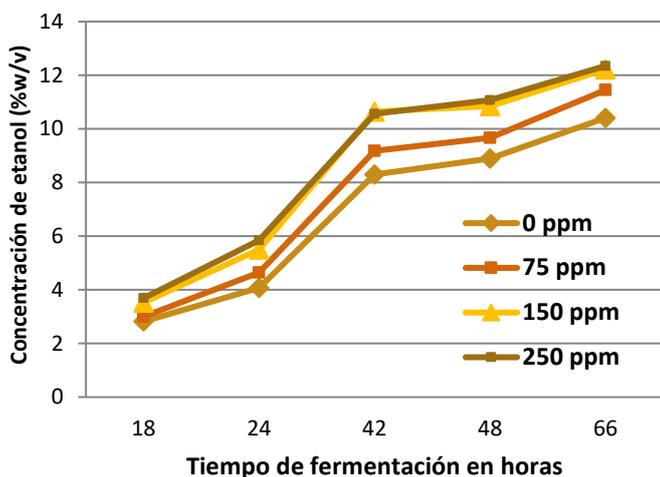


Figura 1: Efecto de varias dosis de DistilaVite GN en la concentración de etanol. Levadura: DistilaMax SR. Valores de fermentaciones en duplicado. FAN > 250 ppm. Materia prima: jugo de remolacha azucarera.

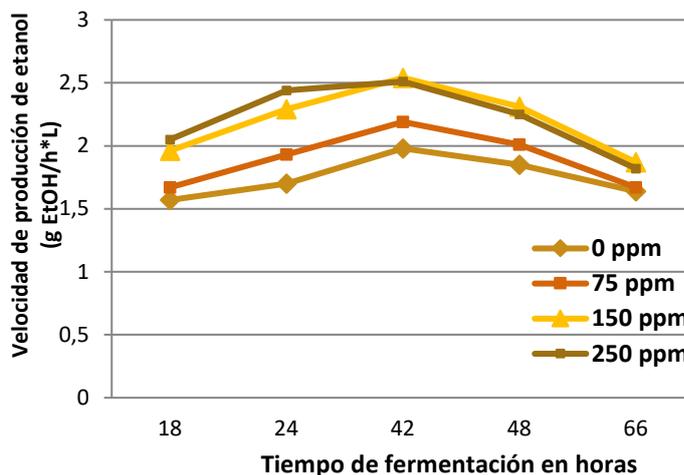


Figura 2: Velocidad de producción de etanol: g EtOH/h*L mosto frente a tiempo de fermentación.



DistilaVite GN

Nutriente complejo para fermentaciones alcohólicas exitosas

CARACTERÍSTICAS

DistilaVite GN aporta una serie de nutrientes y biofactores importantes:

- Fosfato diamónico: para asegurar un nivel correcto de nitrógeno amínico libre.
- Sulfato de magnesio: para ayudar a la levadura a desarrollar una buena tolerancia al alcohol.
- Levadura inactivada: para absorber inhibidores naturales y suministrar los lípidos y esteroides necesarios para la levadura.
- Tiamina, ácido fólico, niacina, y pantotenato de calcio: biofactores para un buen crecimiento y fermentación.

DOSIS

- La dosis óptima de DistilaVite GN varía en función del proceso de producción de cada destilería.
- Dosis normal: 0.25 - 0.35 gramos por litro de mosto (dosis: 250 - 350 ppm).

INSTRUCCIONES DE USO

- DistilaVite GN se puede adicionar al tanque de fermentación al comienzo del llenado, o a mitad de la fermentación cuando la gemación de la levadura comienza a disminuir.
- No mezcle DistilaVite GN concentrado directamente con la levadura ni lo adicione a la levadura durante la rehidratación.

CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO

- DistilaVite GN debe conservarse en un lugar fresco y seco lejos de fuentes de calor para mantener su máxima estabilidad.
- Vida útil: 4 años a partir de la fecha de fabricación si se respetan las condiciones arriba mencionadas.
- Empaque: DistilaVite GN está disponible en envases de 10 kg o en cajas de 20 x 500 gramos.

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.