



# DistilaVite GN

## Nutriment complexe pour une meilleure fermentation alcoolique

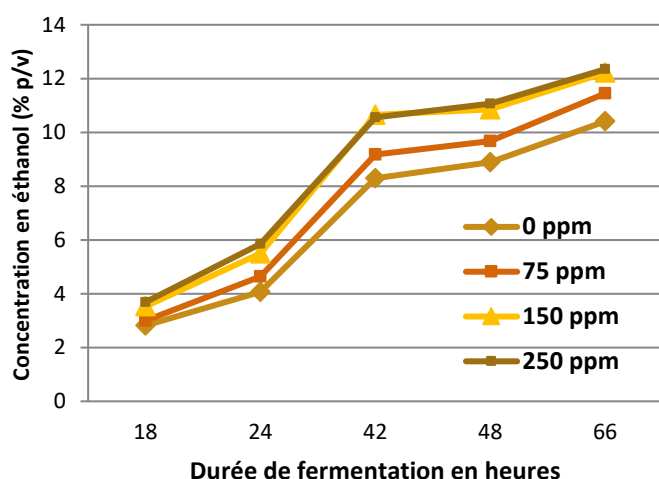
### APPLICATIONS

- La levure est un organisme vivant complexe nécessite un milieu nutritionnel équilibré afin d'assurer un rendement élevé et un profil de congénères régulier. En tenant compte des besoins spécifiques de la levure, Lallemand Biofuels & Distilled Spirits a élaboré DistilaVite GN, un mélange spécifique de nutriments complexes pour levures.
- DistilaVite GN est adapté à toute fermentation utilisant des substrats sucrés (glucose + fructose)
- Le mélange spécifique de nutriments de DistilaVite GN permet non seulement de rectifier certaines carences typiques de la mélasse, mais aussi d'obtenir des fermentations plus régulières.
- DistilaVite GN ne contient pas d'urée.

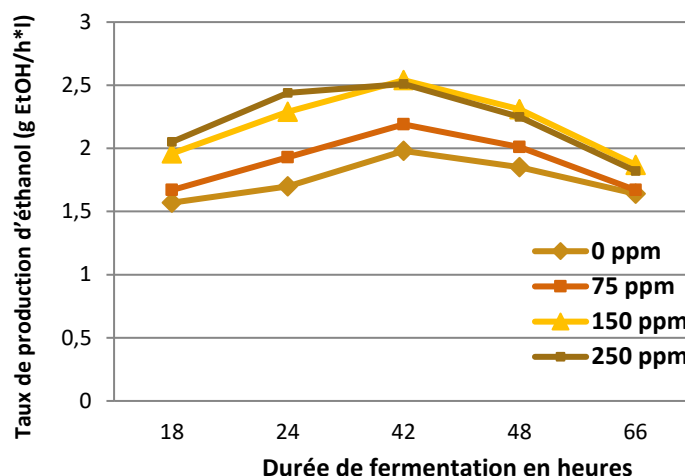
### RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILAVITE GN

Il est important de doser la quantité adéquate de DistilaVite GN durant la fermentation. Lallemand Biofuels & Distilled Spirits a mené des essais afin d'évaluer l'impact de différentes quantités de DistilaVite GN sur la concentration et les taux de production d'éthanol.

- Un apport de DistilaVite GN inférieur à 150 ppm ne conduit pas à une augmentation significative de la concentration d'éthanol. La concentration d'éthanol augmente considérablement avec un apport de 150 ppm à 250 ppm.
- Le taux de fermentation varie en fonction de la quantité de DistilaVite GN ajoutée. Il diminue considérablement avec un apport de 75 ppm.



**Figure 1. Impact de différentes quantités de DistilaVite GN sur la concentration d'éthanol.** Levure : DistilaMax SR Valeurs des fermentations dupliquées. Azote aminé libre (FAN) > 250 ppm. Milieu de culture : jus de betterave sucrière.



**Figure 2. Taux de production d'éthanol** Moût exprimé en g EtOH/h\*l vs durée de fermentation.



# DistilaVite GN

**Nutriment complexe pour une meilleure fermentation alcoolique**

## CARACTÉRISTIQUES

DistilaVite GN apporte une grande variété de nutriments et de bio-facteurs :

- Le phosphate di-ammonique garantit la teneur adéquate en azote aminé libre.
- Le sulfate de magnésium aide la levure à développer une bonne tolérance à l'alcool.
- La levure inactivée absorbe les inhibiteurs naturels tout en apportant les lipides et les stérols nécessaires aux levures.
- Les bio-facteurs tels que la thiamine, l'acide folique, la niacine, et le pantothénate de calcium exercent une influence positive sur la croissance levurienne et la fermentation.

## DOSE D'EMPLOI

- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.
- Dose normale : 0,25 à 0,35 gramme par litre de moût (dosage : 250 à 350 ppm).

## MISE EN ŒUVRE

- DistilaVite GN peut être ajouté dans la cuve de propagation et dans la cuve de fermentation au début du remplissage des cuves ou durant la fermentation quand la multiplication des levures commence à ralentir.
- Ne pas mélanger DistilaVite GN sous forme concentrée directement avec la levure et ne pas l'ajouter à la levure sèche en cours de réhydratation.

## CONSERVATION, MANIPULATION ET CONDITIONNEMENT

- DistilaVite GN doit être conservé dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur pour assurer une stabilité maximale du produit.
- Durée de conservation : dans ces conditions de conservation, le produit reste stable 4 ans après sa date de production.
- Conditionnement : DistilaVite GN est disponible en sacs de 10 kg ou en cartons de 20 x 500 g.

L'information présente dans ce document est correcte et précise, et se base sur l'état actuel de nos connaissances. Cependant, les conseils ou suggestions sont donnés sans aucune garantie puisque les conditions et modes d'utilisation du produit sont hors de notre contrôle. Les informations contenues dans ce document ne doivent pas être considérées comme conseillant une utilisation de nos produits en violation de brevets, quels qu'ils soient.