



# DistilaVite HY

## Nutriente para la fermentación de bebidas elaboradas con cereales

### APLICACIONES

- La levadura es un organismo vivo complejo que necesita un conjunto de nutrientes en balance para lograr un alto rendimiento de etanol y el perfil de congéneres deseado. Entre los nutrientes necesarios, los aminoácidos son esenciales.
- DistilaVite HY es el resultado de la investigación de Lallemand Biofuels & Distilled Spirits y de ensayos realizados en destilerías con diferentes fermentaciones a base de cereales: maíz, centeno, trigo y otros mostos de grano entero.
- DistilaVite HY contiene enzimas específicas que incluyen actividades proteolíticas que permiten la liberación gradual y optimizada de aminoácidos naturales durante la fermentación y dan lugar a una nutrición equilibrada de la levadura durante todo el proceso de fermentación.
- DistilaVite HY se presenta en forma líquida, segura y fácil de dosificar.

### RESULTADOS CON DISTILAVITE HY

- La nutrición equilibrada proporcionada por DistilaVite HY mejora significativamente el rendimiento de la fermentación y reduce su duración.
- La Figura 1 muestra que la adición de 50 ppm de DistilaVite HY durante el llenado mejora la velocidad de fermentación acortando la duración del proceso de 72 a 60 horas y produciendo una concentración de etanol más alta.
- La Figura 2 muestra la disminución de glucosa y maltosa residuales correspondiente al aumento de etanol en presencia de DistilaVite HY.

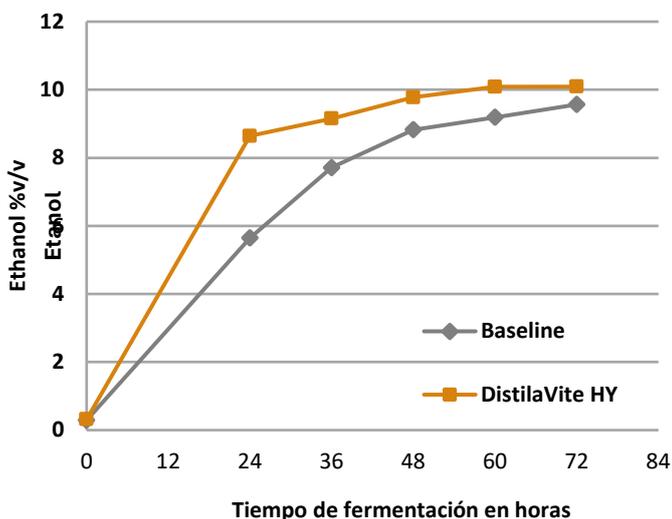


Figura 1: Cinéticas de fermentación.

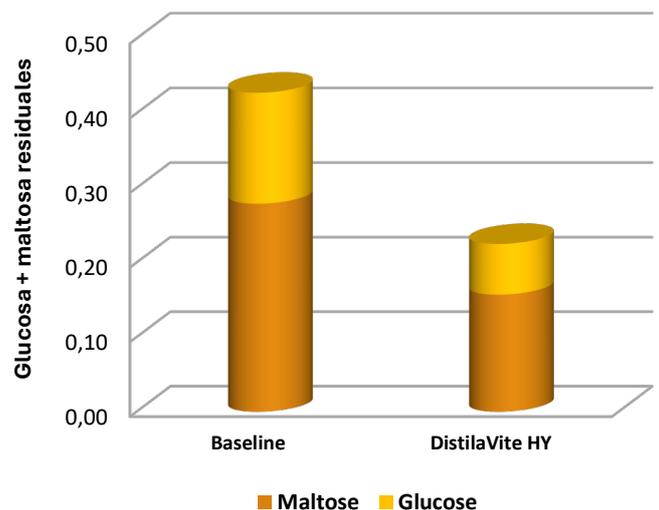


Figura 2: Glucosa y maltosa residuales al final de la fermentación.



# DistilaVite HY

**Nutriente de levadura para la fermentación de bebidas elaboradas con cereales**

## CARACTERÍSTICAS

- DistilaVite HY es un líquido marrón claro.
- DistilaVite HY funciona bien con el pH y las temperaturas de fermentación.

## DOSIS

- Tanque de fermentación: la dosis recomendada es de 4 a 5 mililitros por cada 100 litros de mosto.
- La dosis óptima de DistilaVite HY varía en función del proceso de producción de cada destilería.

## INSTRUCCIONES DE USO

- DistilaVite HY generalmente se añade en el tanque de fermentación al comienzo del llenado, pero se puede añadir a mitad de la fermentación.
- Añadir siempre DistilaVite HY en el sustrato de fermentación. DistilaVite HY no debe mezclarse directamente con la levadura ni usarse durante la rehidratación de la levadura seca.
- Póngase en contacto con su responsable técnico para recibir las instrucciones de uso adecuadas.

## CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO

- DistilaVite HY debe conservarse en un lugar fresco y seco lejos de fuentes de calor para mantener su máxima estabilidad.
- Vida útil: 24 meses a partir de la fecha de producción si se respetan las condiciones anteriormente mencionadas.
- Envasado: DistilaVite HY está disponible en recipientes de 1 kg o en cubos de 20 kg.
- Use siempre un equipo de protección personal adecuado, como guantes y gafas.
- Evite el contacto con la piel o los ojos. En caso de contacto, enjuague la piel o los ojos inmediatamente.

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.