



DistilaVite NP

Nutriente Complejo para Levaduras

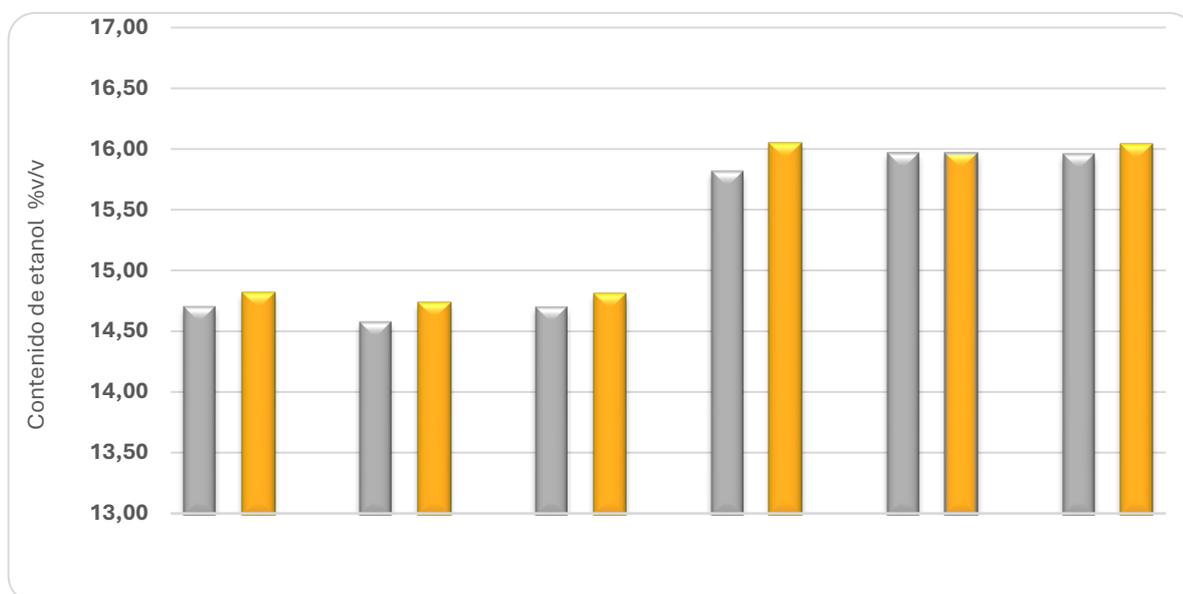
APLICACIONES

- La levadura es un organismo vivo complejo y, como tal, necesita un conjunto de nutrientes equilibrado que permitan ofrecer un alto rendimiento y un perfil de congéneres constante.
- DistilaVite NP es un nutriente complejo formulado por Lallemand Biofuels & Distilled Spirits para satisfacer las necesidades de la levadura.
- DistilaVite NP se utiliza en fermentaciones alcohólicas de bebidas obtenidas con diferentes materias primas, incluido el jugo de agave.
- DistilaVite NP no contiene urea.

RESULTADOS CON DISTILAVITE® NP

DistilaVite NP es un nutriente complejo que puede ayudar a las levaduras a alcanzar un mayor contenido de etanol incluso en condiciones favorables. La Figura 1 muestra el impacto de la adición de DistilaVite NP en el contenido final de etanol en la fermentación del maíz; el aumento de etanol se produce independientemente de la concentración inicial de azúcar.

Figura 1: Impacto de DistilaVite NP en el contenido final de



Condiciones de fermentación: Mosto base de maíz, FAN: 200 ppm, adición de DistilaVite NP a 120 ppm. Temperatura de fermentación: 32°C. Duración de la fermentación: 60 horas.

■ Sin adición de DistilaVite NP.

■ Con adición de DistilaVite NP.



DistilaVite® NP

Nutriente Complejo para Levaduras

CARACTERÍSTICAS

- DistilaVite NP es un polvo marrón claro que puede variar de color.
- Funciona bien dentro del intervalo de temperaturas típico de las fermentaciones.
- Intervalo de pH 3.5 – 6.0.

DOSIS

- La dosis óptima de DistilaVite NP varía según el proceso de producción de cada destilería.
- Dosis típica 200 – 400ppm (0.2-0.4g/litro).
- Póngase en contacto con su representante técnico de Lallemand Distilling para más detalles.

INSTRUCCIONES DE USO

- DistilaVite NP se puede añadir al fermentador al comienzo del llenado o en la mitad de la fermentación, cuando la gemación de las levaduras comienza a disminuir.
- No mezcle altas concentraciones de DistilaVite NP directamente con la levadura ni la adicione a la levadura seca durante la rehidratación.

CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO

- DistilaVite NP debe almacenarse en un área fresca y seca, alejada de fuentes de calor, para una máxima estabilidad.
- Vida útil: 3 años desde la fecha de producción si el envase no está abierto o dañado.
- Envases: DistilaVite NP está disponible en bolsas de 25 kg.

La información aquí contenida es verdadera y exacta a nuestro leal saber y entender; Sin embargo, toda recomendación y sugerencia se realiza sin ningún tipo de garantía expresa o implícita puesto que los métodos y condiciones de uso están fuera de nuestro control. Esta información no debe considerarse como una recomendación de uso de nuestros productos en violación de cualquier tipo de patente.

