

DistilaZyme GA

Enzima glucoamilasa seleccionada por su alta capacidad de sacarificación en el proceso de producción de destilados a partir de granos

APLICACIONES

- DistilaZyme GA una enzima glucoamilasa (amiloglucosidasa) seleccionada, capaz de hidrolizar los enlaces glucosídicos α -1,6 y α -1,4 de las dextrinas de cadena corta transformándolas en azúcares fermentables por la levadura durante el proceso de fermentación.
- DistilaZyme GA se utiliza en destilerías para la sacarificación, y para la sacarificación-fermentación simultáneas (SSF) de mostos de granos enteros y sustratos de almidón para obtener azúcares fermentables.
- En el proceso de SSF, DistilaZyme GA proporciona a la levadura la cantidad necesaria de dextrosa durante la fermentación, evitando el estrés debido al alto contenido de azúcares y mitigando la contaminación durante la fase de latencia de la levadura.
- DistilaZyme GA optimiza la conversión de almidón en azúcares fermentables y reduce el riesgo de azúcares residuales al final de la fermentación. DistilaZyme GA ayuda a optimizar el rendimiento.

RESULTADOS CON DISTILAZYME GA

DistilaZyme GA, en condiciones similares, tiene un perfil de fermentación final parecido al de las enzimas GA de destilación actualmente disponibles en el mercado, como se muestra en la Figura 1.

La cinética de fermentación, como se puede ver en la Figura 2, muestra que DistilaZyme GA permite además una rápida conversión y asimilación de los azúcares por la levadura ofreciendo excelentes resultados de fermentación.

Comparación de la fermentación (72 horas)

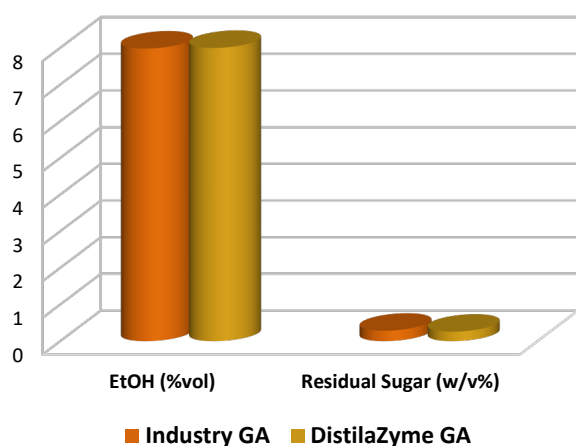


Figura 1: Resultado final de la fermentación con DistilaZyme GA en comparación con GA industrial en un mosto 100% de maíz.

Evolución de la fermentación de azúcares simples

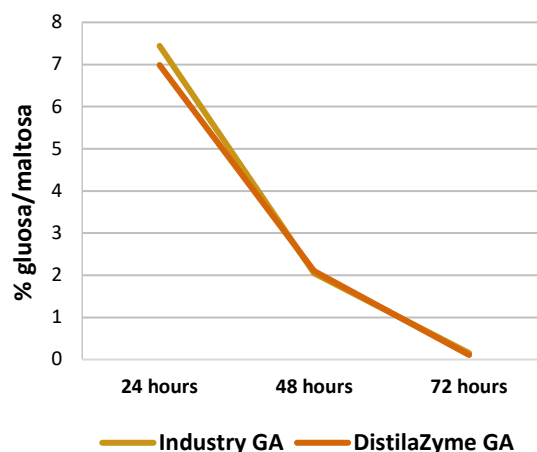


Figura 2: Comparación del consumo de glucosa/maltosa durante la fermentación con DistilaZyme GA y con una GA industrial.



DistilaZyme GA

Enzima glucoamilasa seleccionada por su alta capacidad de sacarificación en el proceso de producción de destilados a partir de granos

CARACTERÍSTICAS

- **Peso específico:** 1.10 – 1.20
- **Color:** Marrón (aunque el color puede variar ligeramente de un lote a otro)

DistilaZyme GA es apto para uso alimentario.

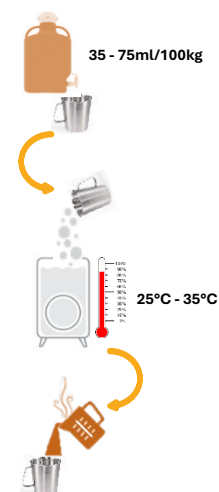
DOSIS

- Fermentación de grano/almidón.
 - Dependiendo de la cantidad de grano/almidón licuado en el mosto y de las condiciones de fermentación, la dosis recomendada es de 35 a 75 mililitros/100 kilogramos de grano.
- La dosis óptima de enzima varía en función de los procesos y objetivos de producción de cada destilería.

INSTRUCCIONES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda la rehidratación de DistilaZyme GA.

1. Utilice un recipiente graduado, limpio, desinfectado y enjuagado para medir la cantidad requerida de DistilaZyme GA (35 - 75 ml por 100 kg de grano).
2. Añada la dosis de DistilaZyme GA medida en el tanque de fermentación justo antes de la levadura a una temperatura de 25°C - 35°C y dentro de un intervalo de pH de 3.2 - 5.5.
3. A continuación, es necesario remover o mezclar delicadamente el contenido del tanque de fermentación para asegurar la completa dispersión de DistilaZyme GA y de esta forma garantizar la máxima eficacia.
4. Tras la adición, asegúrese de que el recipiente graduado utilizado para dosificar DistilaZyme GA sea enjuagado completamente con agua caliente y sea sumergido en un esterilizante (por ejemplo, lejía) hasta el próximo uso.



CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO

- DistilaZyme GA debe conservarse en un lugar fresco (5°C - 10°C) y seco lejos de fuentes de calor y protegido de la luz directa del sol para que conserve su máxima estabilidad.
- Vida útil: 24 meses si se conserva a <5°C.
- Envases: DistilaZyme GA está disponible en botella de 1 kg.

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.

