

DistilaZyme GA

Enzima glucoamilase selecionada por sua alta capacidade de sacarificação na produção de bebidas destiladas à base de grãos

APLICAÇÕES

- DistilaZyme GA é uma enzima glucoamilase (amiloglucosidase) selecionada, capaz de hidrolisar ligações glicosídicas de dextrinas de cadeia curta em açúcares fermentáveis para serem absorvidos pela levedura durante o processo de fermentação.
- DistilaZyme GA é usado em destilarias para sacarificação e sacarificação e fermentação simultâneas (SFS) de mostos de grãos e substratos de amido, em açúcares fermentáveis.
- No processo SFS, DistilaZyme GA fornece à levedura a quantidade necessária de dextrose durante a fermentação evitando o estresse devido ao alto nível de açúcares, além de mitigar a contaminação durante a fase lag da levedura.
- DistilaZyme GA otimiza a conversão do amido em açúcares fermentáveis e reduz o risco de açúcares residuais no final da fermentação. DistilaZyme GA contribui para a otimização do rendimento.

RESULTADOS COM DISTILAZYME GA

DistilaZyme GA sob iguais condições, apresenta um perfil de fermentação final comparável ao das enzimas GA atuais no mercado de destilados, conforme mostrado na Figura 1.

A cinética de fermentação, conforme demonstrado na Figura 2, mostra que DistilaZyme GA também permite a rápida conversão e absorção de açúcar pela levedura para excelentes resultados de fermentação.

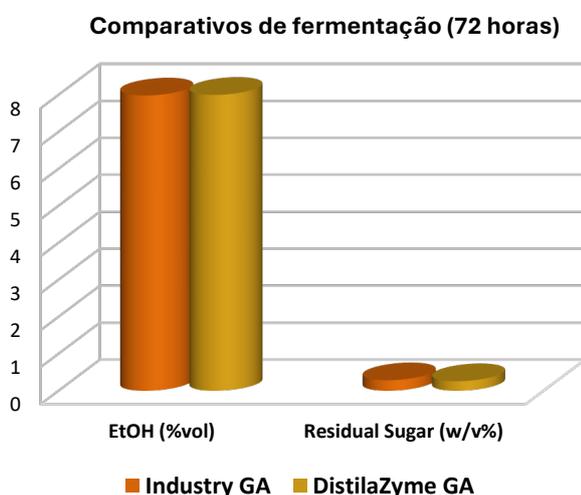


Figura 1: Resultados em fermentação utilizando DistilaZyme GA em comparação com outra GA amplamente utilizada em destilados, em mosto de milho.

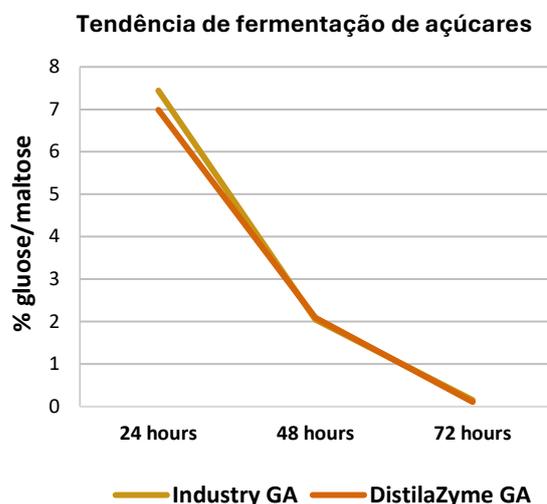


Figura 2: DistilaZyme GA comparado a outra GA amplamente utilizada em destilados em relação ao consumo de glicose/maltose através da fermentação.



DistilaZyme GA

Enzima glucoamilase selecionada por sua alta capacidade de sacarificação na produção de bebidas destiladas à base de grãos

CARACTERÍSTICAS

- Gravidade específica: 1.10 – 1.20
- Cor: Marrom (no entanto, a cor pode variar ligeiramente de lote para lote)

DistilaZyme GA é grau alimentício.

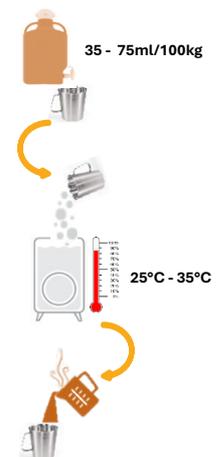
DOSAGEM

- Fermentação de grãos/amido A dosagem ideal de enzima é variável de acordo com os processos e objetivos individuais de produção de cada destilaria.
 - Dependendo da quantidade de grãos/amido liquefeito no mosto e nas condições de fermentação, a dose recomendada é de 35–75 mililitros/100 quilogramas de grãos.
- A dosagem ideal de enzima é variável de acordo com os processos e objetivos individuais de produção de cada destilaria.

INSTRUÇÕES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomenda o uso de DistilaZyme GA da seguinte forma:

1. Utilizando um recipiente graduado limpo, higienizado e enxaguado, adicione a quantidade necessária de DistilaZyme GA (35 – 75ml por 100kg de grão).
2. Adicione a DistilaZyme GA medida à fermentação cerca de 30 minutos após a adição da levedura a uma temperatura de 25°C - 35°C e faixa de pH de 4,5 - 5,5.
3. Certifique-se de que o tanque de fermentação seja agitado para garantir que a DistilaZyme GA seja dispersa para garantir seu melhor desempenho.
4. Após a adição, certifique-se de que o recipiente graduado usado para dosar DistilaZyme GA seja cuidadosamente enxaguado com água quente e embebido em um esterilizante (por exemplo, alvejante) até o próximo uso.



ARMAZENAMENTO, MANUSEIO E EMBALAGEM

- DistilaZyme GA deve ser armazenada em local fresco e seco, longe do calor e da luz solar direta para máxima estabilidade.
- Prazo de validade: 24 meses se armazenado a <5°C.
- Embalagem: DistilaZyme GA está disponível em apresentações de 1kg e 25 kg.

Até onde sabemos, as informações aqui contidas são verdadeiras e precisas. No entanto, quaisquer recomendações ou sugestões são feitas sem qualquer garantia, uma vez que as condições e métodos de utilização estão fora do nosso controle. Estas informações não devem ser consideradas como uma recomendação de que nossos produtos sejam usados em violação de quaisquer patentes.