

DistilaMax™ AG

Cepa de levadura mexicana seleccionada específicamente para la producción de bebidas espirituosas a base de agave

APLICACIONES

- DistilaMax™ AG se seleccionó en México a partir de jugo de Agave tequilana usando las condiciones de producción de la Tequila.
- El uso de DistilaMax AG para la fermentación permite a los destiladores obtener bebidas espirituosas con unos perfiles aromáticos complejos, intensos y bien equilibrados, con notas frutales y cítricas que se combinan con una interesante sensación de dulzor y acidez en boca; todos ellos rasgos típicos de los Tequilas de calidad excepcional.
- DistilaMax AG muestra una buena tolerancia a la temperatura (20 °C-38 °C). La corta fase de latencia limita el desarrollo de organismos contaminantes.
- DistilaMax AG tiene la capacidad de fermentar bien la fructosa y ser activa en un amplio rango de pH. Esto da como resultado una buena cinética fermentativa con bajos niveles de azúcares residuales y un alto rendimiento.

RESULTADOS CON DISTILAMAX AG

- Durante el trabajo de selección de DistilaMax AG, la cinética de fermentación y el nivel final de fructosa fueron dos criterios fundamentales.
- **La figura 1** muestra el contenido de etanol con DistilaMax AG a lo largo de la fermentación en comparación con dos cepas utilizadas para la fermentación de jugo a base de agave. Al final de la fermentación, DistilaMax AG muestra el mayor contenido de etanol y el menor contenido de fructosa.
- **La figura 2** muestra los resultados de la prueba de preferencia realizada a las bebidas espirituosas finales por un panel de expertos. El Control 1 y el Control 2 son dos cepas de levadura utilizadas en la producción de Tequila. Las bebidas espirituosas producidas con DistilaMax AG son las preferidas; En nariz se describe como afrutado, floral, complejo, con notas ácidas que realzan los aromas. En boca, la bebida espirituosa se describe como rica y equilibrada.

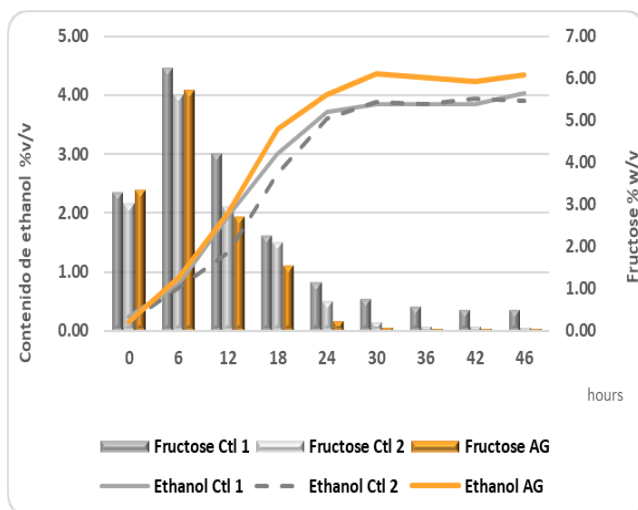


Figura 1: Cinética de fermentación y concentración de fructosa en la fermentación del jugo de agave. Selección de DistilaMax AG México 2023

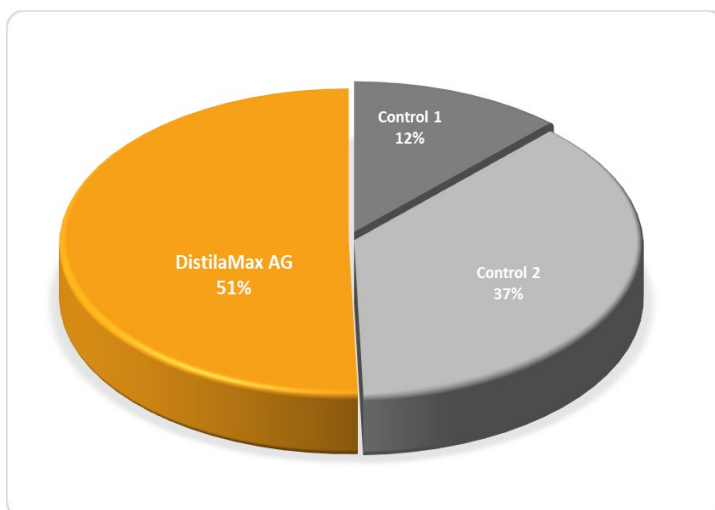


Figura 2: Prueba de preferencia. Selección de DistilaMax AG México 2023 Panel de 21 personas.

DistilaMax™ AG

Cepa de levadura mexicana seleccionada específicamente para la producción de bebidas espirituosas a base de agave

CARACTERÍSTICAS

- Sólidos (peso seco) : 95,5 +/-2,5 %
- Células viables (UFC/g) : $> 1 \times 10^{10}$
- Levaduras salvajes totales (UFC/g) : < 1000

DistilaMax AG no está modificado genéticamente y es Kosher.

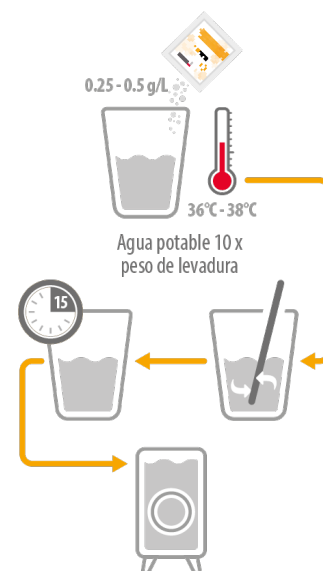
DOSIS

- La dosis óptima de levadura varía según los procesos de producción de cada destilería.
- La dosis normal es de 0,25 – 0,50 gramos por litro de lavado o jugo (dosis: 250 – 500 ppm).

INSTRUCCIONES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda la rehidratación de DistilaMax AG.

1. Para la rehidratación, utilice un recipiente limpio. No utilice agua desmineralizada.
2. Rehidratar la levadura en agua limpia (el agua debe ser 10 veces el peso de la levadura y estar a una temperatura de 36°C - 38°C).
3. Suspender el contenido con cuidado removiendo delicadamente y luego esperar de 15 a 20 minutos como máximo (mínimo 10 minutos) antes de pasar a la siguiente fase.
4. Añadir esta preparación al jugo. Si hay una diferencia de temperatura de más de 8°C entre el jugo que se va a inocular y la solución de rehidratación, agregue un poco de jugo lentamente a la solución de rehidratación para reducir la diferencia de temperatura.
5. Una vez que el envase cerrado al vacío haya sido abierto o esté roto, use la levadura inmediatamente.



CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO

- DistilaMax AG debe conservarse en una zona fresca y seca, lejos de fuentes de calor y de la luz solar directa para una máxima estabilidad.
- Vida útil: 3 años a partir de la fecha de producción si el envase al vacío no está roto.
- Envases: DistilaMax AG está disponible en bolsas de aluminio envasadas al vacío de 10 kilogramos y cajas de 20 x 500 gramos.

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.