

DistilaMax™ RM

Levadura seleccionada en las Islas del Caribe para la producción de ron a partir del jugo de caña y de otros destilados a base del jugo de caña

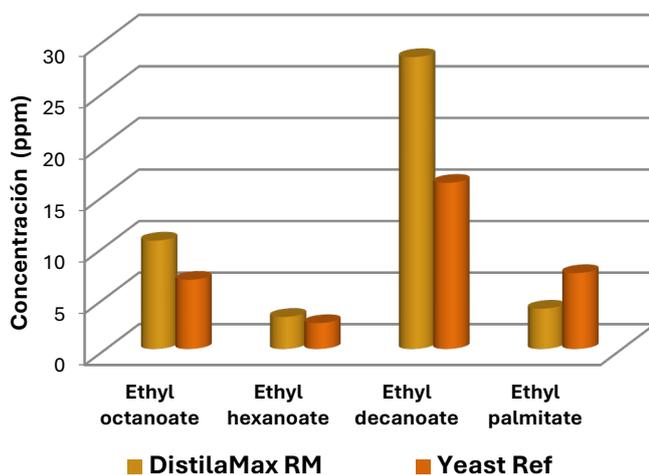
APLICACIONES

- DistilaMax™ RM fue seleccionada por el INRA (Institut National de la Recherche Agronomique, Francia) en colaboración con Lallemand.
- DistilaMax RM es una levadura aislada en una región tropical y demuestra una buena tolerancia a las altas temperaturas de fermentación y a un amplio intervalo de pH (3,3 – 5,3).
- La temperatura de fermentación recomendada para DistilaMax RM es de 25 °C a 35 °C.
- DistilaMax RM se seleccionó especialmente para la producción de ron agrícola y se recomienda su uso para la producción de aguardientes a base de jugo de caña, ya que proporciona un excelente perfil de congéneres, complejidad aromática y una fermentación de calidad.
- Las fermentaciones con DistilaMax RM logran sin problema las especificaciones mínimas para la producción de ron agrícola con una producción de sustancias volátiles por encima de 2250 ppm.

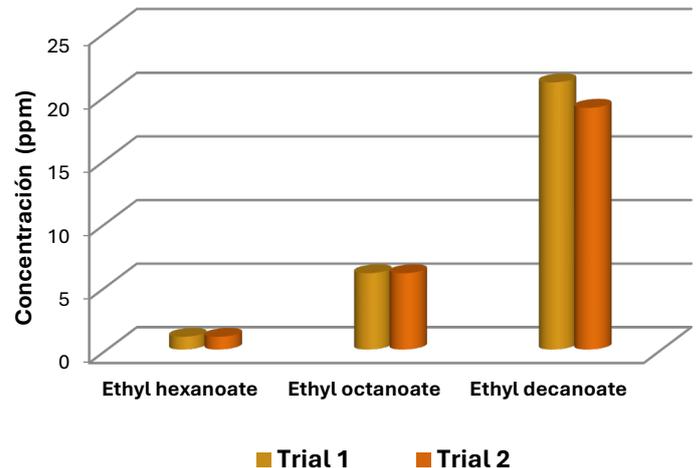
RESULTADOS CON DISTILAMAX RM

- Los destilados producidos con DistilaMax RM, en comparación con las levaduras comúnmente utilizada en la producción de ron, contienen mayor concentración de octanoato de etilo, hexanoato de etilo, decanoato de etilo y otros ésteres aromáticos.
- Los destilados producidos con DistilaMax RM muestran consistencia en la concentración de ésteres, lo que contribuye a la complejidad y al carácter afrutado del ron.

Comparación entre algunos ésteres aromáticos clave obtenidos con DistilaMax RM y con la levadura de referencia



Concentración de ésteres aromáticos clave en 2 ensayos con DistilaMax RM



Figuras 1 y 2: Resultados de la selección de DistilaMax RM por INRA-Lallemand, Guadalupe.

Octanoato de etilo: aroma de tipo floral
Decanoato de etilo: Aroma afrutado

Hexanoato de etilo: Aromas
Palmitato de etilo: aroma de tipo cera

DistilaMax™ RM

Levadura seleccionada en las Islas del Caribe para la producción de ron a partir del jugo de caña y de otros destilados a base del jugo de caña

CARACTERÍSTICAS

- Sólidos (Peso seco) : 95,5 +/-2,5%
- Células viables (UFC/g) : $> 1 \times 10^6$ 10
- Levaduras salvajes totales (UFC/g) : < 1 000

DistilaMax RM no está genéticamente modificado y es Kosher.

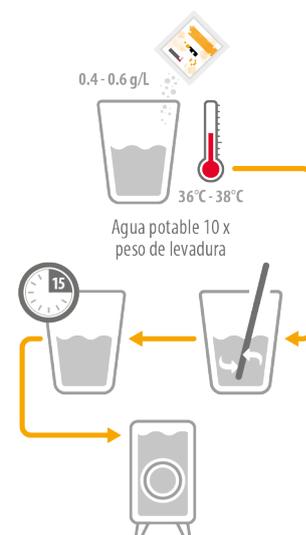
DOSIS

- Fermentación de jugo de caña
 - Inoculación directa: 0,40 – 0,60 gramos por litro de mosto (dosis: 400 - 600 ppm).
 - Preparación del inóculo (pie de cuba): 3,0 – 4,0 gramos por litro de mosto (dosis: 3000 - 4000 ppm).
- La dosis óptima de levadura varía en función del proceso de producción de cada destilería.

INSTRUCCIONES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda efectuar la rehidratación de DistilaMax RM:

1. For rehydration, use a clean container. Do not use demineralized water.
2. Para la rehidratación utilice un recipiente limpio. No use agua desmineralizada.
3. Rehidrate 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).
4. Suspenda cuidadosamente el contenido agitando suavemente y a continuación espere de 15 a 20 minutos como máximo (mínimo 10 minutos) antes de pasar al siguiente paso.
5. Adicione esta preparación al mosto. Si hay una diferencia de temperatura de más de 8 °C entre el mosto a inocular y la solución de rehidratación, añada lentamente un poco de mosto en la solución de rehidratación para reducir la diferencia de temperatura.
6. Una vez que el paquete envasado al vacío ha sido abierto o roto, es necesario usar las levaduras rápidamente.



CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO

- DistilaMax RM debe conservarse en un lugar fresco y seco lejos de fuentes de calor y protegido de la luz directa del sol para mantener su máxima estabilidad.
- Vida útil: 3 años a partir de la fecha de fabricación, si el envase al vacío no está roto.
- Envasado: DistilaMax RM está disponible en bolsas de papel de aluminio al vacío de 10 kg o en cajas de 20 x 500.

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.