

DISTILAMAX[®] RM

Levedura selecionada nas Ilhas do Caribe para uso na produção de bebidas alcoólicas à base de caldo de cana

Ficha Técnica

APLICAÇÃO:

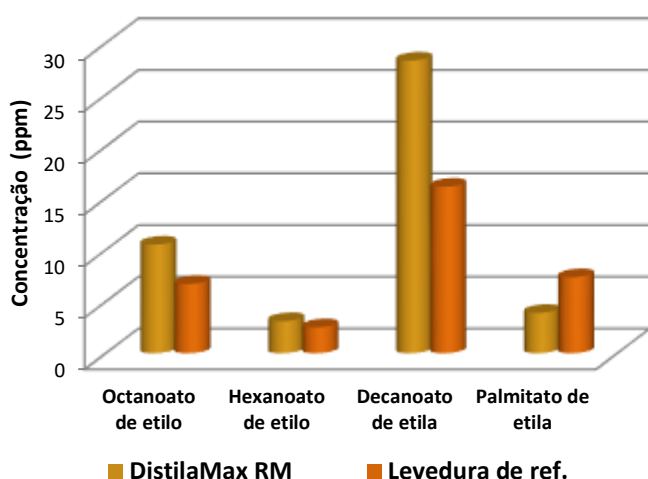
- DistilaMax[®] RM foi selecionado pelo INRA (Instituto Nacional de Pesquisa Agronômica, França) em parceria com a Lallemand.
- DistilaMax RM é uma levedura isolada em uma região tropical e demonstra boa tolerância a altas temperaturas de fermentação. A temperatura de fermentação recomendada para a DistilaMax RM é de 28°C a 35°C para obter um perfil aromático complexo.
- DistilaMax RM é recomendado para uso na produção de bebidas alcoólicas à base de caldo de cana, como a Cachaça e o Aguardente, oferecendo um excelente perfil de congêneres, complexidade aromática e qualidade de fermentação.

RESULTADOS COM DISTILAMAX RM:

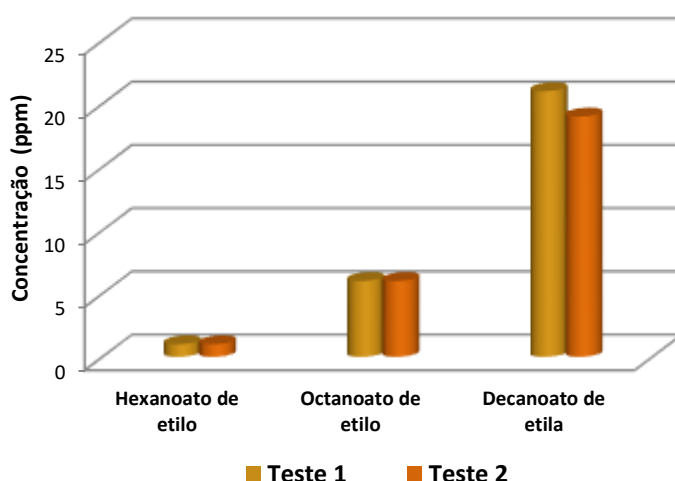
Destilados à base de cana de açúcar que foram fermentados usando DistilaMax RM, em comparação com leveduras comumente usadas neste tipo de produção, indicaram mais octanoato de etila, hexanoato de etila, decanoato de etila e positivos ésteres aromáticos chave.

Destilado produzido usando DistilaMax RM demonstra a produção consistente de ésteres, contribuindo para a complexidade e caracteres frutados ao destilado.

Comparação de alguns ésteres aromáticos chave entre DistilaMax RM e levedura de referência



Concentração de ésteres aromáticos chave em 2 ensaios com DistilaMax RM



Figuras 1 e 2: Resultados da seleção do INRA-Lallemand de DistilaMax RM, Guadalupe.

Octanoato de etila: Aroma floral
Decanoato de etila: Aroma de pêra

Hexanoato de etila: Aromas frutados
Palmitato de etila: Aroma de cera



Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
craftdistillers@lallemand.com, www.lallemandcraftdistilling.com

V2 October 2021

DISTILAMAX® RM

Levedura selecionada nas Ilhas do Caribe para uso na produção de bebidas alcoólicas à base de caldo de cana

Ficha Técnica

CARACTERÍSTICAS:

- Sólidos (Peso Seco): 95,5 +/-2,5%
- Células viáveis (CFU/g): >2x10e10
- Levedura Selvagem Total (CFU/g): <1000

O DistilaMax RM não é geneticamente modificado e é Kosher.

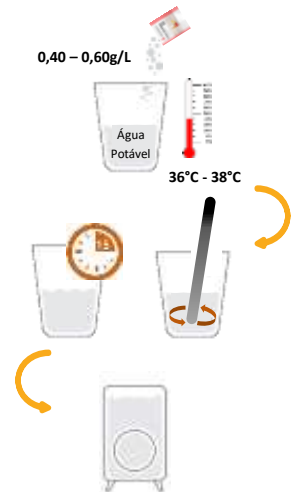
DOSAGEM:

- Fermentação: - Inoculação direta: 0,40–0,60 g por litro de mosto ou caldo de cana (dosagem: 400 - 600 ppm).
- Preparação de pé de cuba: 3,0–4,0 g por litro de mosto ou caldo (dosagem: 3000-4000 ppm).
- A dosagem ideal de levedura é variável de acordo com os processos individuais de produção de cada destilaria.

INSTRUÇÕES DE USO:

A Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomenda a reidratação da DistilaMax RM.

1. Para reidratação, use um recipiente limpo. Não use água destilada/desmineralizada.
2. Reidratar o fermento em água limpa (o volume de água deve ser 10 vezes o peso do fermento e a uma temperatura entre 36°C - 38°C).
3. Suspenda o conteúdo cuidadosamente, agitando suavemente, em seguida, espere por 15 a 20 minutos no máximo (mínimo 10 minutos) antes de passar para a próxima etapa.
4. Adicione esta preparação ao mosto (melaço diluído ou caldo). Se houver uma diferença de temperatura superior a 8°C entre o mosto a ser inoculado e a solução de reidratação, adicione um pouco de água lentamente na solução de reidratação para reduzir a diferença de temperatura.
5. Uma vez que a bolsa selada a vácuo esteja aberta ou danificada, use a levedura imediatamente.



ARMAZENAMENTO, MANUSEIO E EMBALAGEM:

- DistilaMax RM deve ser armazenada em uma área fresca e seca, longe do calor e da luz direta do sol, para máxima estabilidade.
- Validade: 3 anos a partir da data de fabricação, se a vedação a vácuo não estiver quebrada.
- Apresentação: DistilaMax RM está disponível em 500g e 10Kg, em bolsas metálicas selada a vácuo.

Até onde sabemos, as informações aqui contidas são verdadeiras e precisas.

No entanto, quaisquer recomendações ou sugestões são feitas sem qualquer garantia, pois as condições e os métodos de uso estão além do nosso controle. Essas informações não devem ser consideradas como uma recomendação de que nossos produtos sejam usados em violação de quaisquer patentes.



Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
craftdistillers@lallemand.com, www.lallemandcraftdistilling.com

V2 October 2021

