

DISTILAMAX[®] CN

Levedura Seleccionada pela Universidade Federal de Minas Gerais (Brasil) para uso em produção de Cachaça.

Ficha técnica

APLICAÇÕES:

- DistilaMax[®] CN é uma cepa natural de *Saccharomyces cerevisiae* isolada pelo prof. Carlos Rosa na Universidade Federal de Minas Gerais no Brasil, sob a referência UFMG 1007.
- DistilaMax CN, por sua capacidade de trabalhar bem com caldo de cana e melado é recomendada para a produção de todos os tipos de Aguardentes e Cachaças aromáticas e complexas além de rum e rum agrícola.
- DistilaMax CN exibe um perfil aromático complexo e bem equilibrado devido à produção de ésteres essenciais e fenil-2 etanol.
- DistilaMax CN mostra boa tolerância ao estresse osmótico e funciona bem em condições adversas, em altas temperaturas de até 40°C e uma faixa de pH 3,4 - 5,3.
- Quando utilizado no processo de produção da Cachaça, a DistilaMax CN apresenta baixa produção de acidez volátil por mais de um ciclo de fermentação sem impactar negativamente na qualidade do perfil aromático e na concentração dos principais componentes da Cachaça, como acidez volátil, acetaldeído e álcoois.

RESULTADOS COM DISTILAMAX CN EM CACHAÇA:

Durante sua seleção pela Universidade Federal de Minas Gerais, a DistilaMax CN apresentou menor produção de acidez volátil após 7 e 14 dias de ciclos de fermentação alcoólica quando comparada com outras duas leveduras.

Isso é demonstrado na Figura 1, que também mostra DistilaMax CN como sendo mais robusta que as outras leveduras, com sensibilidade reduzida à contaminação.

A seleção da DistilaMax CN baseou-se em dois critérios. Sua capacidade de apresentar um bom desempenho em condições adversas, como mostrado na Figura 1 e a produção de um perfil de congêneres que é adequado para a cachaça, como notas frutais e complexidade. A Figura 2 demonstra os resultados de sabor usado durante a seleção em comparação com um fermento natural e outra cepa de levedura. Destilados com DistilaMax CN tiveram a preferência após 7 e 21 dias de ciclos de fermentação.

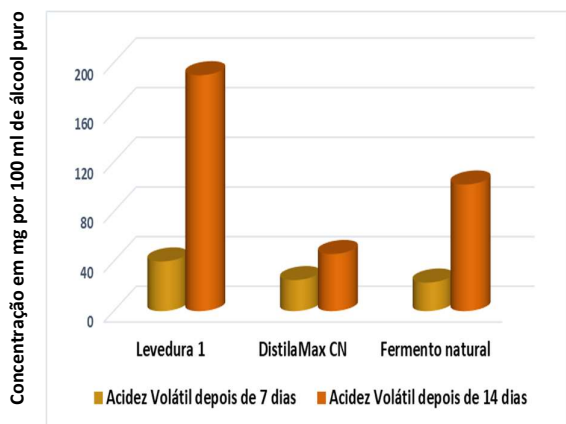


Figura 1: Evolução da acidez volátil.

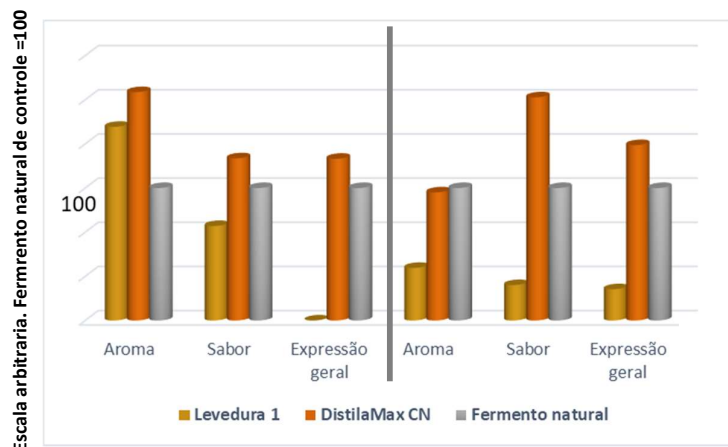


Figura 2: Resultados da degustação.



DISTILAMAX® CN

Levedura Seleccionada pela Universidade Federal de Minas Gerais
(Brasil) para uso em produção de Cachaça e Rum

Ficha técnica

CARACTERÍSTICAS:

- Sólidos (Massa Seca): 95,5 +/-2,5%
- Células viáveis (Células/g): >1x10e10
- Total de Levedura Selvagem (CFU/g): <1000

DistilaMax CN não é geneticamente modificada e é Kosher.

DOSAGEM:

- A dosagem ideal de levedura é variável de acordo com os processos individuais de produção de cada destilaria.
- Fermentação de cachaça: processo específico (veja abaixo) 0,50 gramas por litro de caldo ou mosto (dosagem: 500 ppm).
- Fermentação de caldo de cana ou melaço: inoculação direta: 0,40 a 0,60 gramas por litro de caldo ou mosto (dosagem: 400 - 600 ppm).

INSTRUÇÕES DE USO PARA PRODUÇÃO DE CACHAÇA:

Este protocolo pressupõe uma fermentação de 1000 litros.

1. Para reidratação, use um recipiente limpo. Não use água destilada/desmineralizada.
2. Reidratação: encher um balde de 5 litros com água limpa entre 36°C - 38°C e adicionar 500 gramas de DistilaMax CN.
3. Suspenda o conteúdo cuidadosamente, agitando suavemente entre 10 e 15 minutos no máximo antes de passar para a próxima etapa.
4. Dilua o caldo de cana fresco entre 5 - 6°Brix e temperatura de 32-33°C, usando água limpa e adicione 300 litros deste caldo diluído em um fermentador recém-limpo.
5. Adicione a levedura hidratada ao caldo de cana diluído e misture suavemente.
6. Deixe o fermentador descansar por seis horas.
7. Após o período de descanso, complete o fermentador com uma mistura de caldo de cana fresco e água limpa ajustando o °Brix para 11 - 12 e 32-33°C. Ou caso seja possível realizar uma segunda etapa com ~300 litros de caldo diluído (8°Brix) em uma temperatura de 32-33°C e quando o ° Brix baixar a metade, adicionar uma terceira etapa de ~300 litros de caldo diluído (11°Brix) em uma temperatura de 32-33°C.
8. Deixe a fermentação continuar até a conclusão. Isso conclui o processo de propagação.
9. Uma vez que o Brix tenha caído <1 e o fermento tenha se estabilizado, ele estará pronto para ser usado na próxima fermentação. Proceda com a fermentação usando seus próprios procedimentos e condições.
10. Reutilize o DistilaMax CN por 7 a 14 dias para um ótimo desempenho e substitua o fermento drenando e limpando o fermentador e repetindo os passos 1 - 8.

ARMAZENAMENTO, MANUSEIO E EMBALAGEM:

- DistilaMax CN deve ser armazenado em uma área fresca e seca, longe do calor e luz solar direta, para máxima estabilidade.
- Prazo de validade: 3 anos a partir da data de fabricação, se a vedação a vácuo não estiver danificada.
- Apresentação: DistilaMax CN está disponível em 10Kg e 500g em embalagem de folha metálica 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.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V5 December 2022

