

# LALLEMAND DISTILLING



Parceria  
incomparável

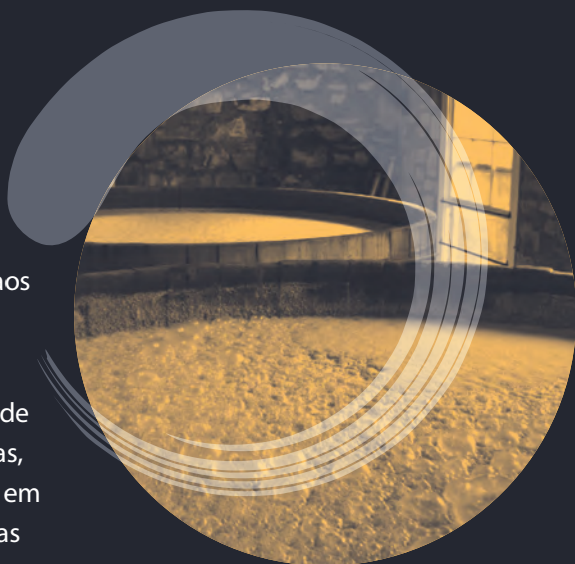


BE DISTINCTIVE, BE UNIQUE

# Excelência em Fermentação

**Lallemand Distilling** consiste na equipe global da Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (LBDS) dedicada aos produtores de bebidas destiladas.

Como os destilados são a nossa paixão, a Lallemand Distilling está comprometida em fornecer ao mercado de destilados, onde quer que você esteja, apenas leveduras, nutrientes, enzimas e bactérias da mais alta qualidade, em parceria com suporte técnico especializado e programas educacionais, todos específicos para suas necessidades.



## Parceria Técnica Inigualável

Na Lallemand Distilling, consideramos o suporte técnico através de parcerias técnicas como a pedra angular para melhorar o seu processo de produção de bebidas destiladas.



### Nossos compromissos

Na Lallemand Distilling, para ilustrar nossa filosofia e compromisso de parceria com você, para desenvolver e produzir sua bebida destilada, escolhemos o círculo japonês Ensô. O símbolo Ensô está associado à colaboração harmoniosa entre as pessoas, universo ilimitado, força, energia e criação. Como equipe, gostaríamos de compartilhar esses valores com você.



### Nossa abordagem da parceria técnica

- Adaptada à sua planta, qualquer que seja o processo
- Respeito à ética e confidencialidade
- Uma assistência holística
- Da recepção da matéria-prima à destilação
- Elaboração de bebidas destiladas distintas e únicas



### O que pretendemos

- Atender aos seus objetivos
- Usando as melhores práticas
- Auxiliando na resolução de problemas
- Planejando testes e acompanhando-os juntos
- Compartilhando conhecimento



### Como alcançamos esses compromissos

- Equipe técnica experiente e especializada
- Suporte remoto local e de equipe global
- Treinamentos e programas educacionais dedicados



# Educação

## The Alcohol School

Por mais de 40 anos, a LBDS liderou a educação na indústria de destilação com experiência científica e prática. Nenhuma iniciativa educacional do setor tem maior visibilidade do que a **“The Alcohol School”**, administrada pela subsidiária da LBDS, **The Ethanol Technology Institute (ETI)**.



## The Alcohol School - Distilling Seminars

Desde 2017, em parceria com o “Ethanol Technology Institute”, a LBDS desenvolve e mantém:

- **The Alcohol School - Extra Credit Craft Distilling Seminar**, que acontece a cada dois anos, em setembro, em Montreal, Quebec, Canadá;
- **The Alcohol School - Concise Distilling Seminar** que ocorre em vários países produtores de bebidas destiladas.

Os participantes revisam e aprendem a teoria desde o início do processo de produção de bebidas destiladas, passando por fatores importantes a considerar para a fermentação, incluindo aspectos de maturação.

Nossos seminários são projetados para serem interativos e participativos e incluem painéis de discussão com especialistas do setor e vários convidados altamente envolvidos na indústria de destilarias.



Craft Distilling Seminar



## The Alcohol Textbook

Referência definitiva em etanol para bebidas, uso industrial ou combustível, **“The Alcohol Textbook”** está agora em sua sexta edição. Não existe melhor ferramenta educacional para compreender a indústria da destilação.



# Ingredientes de fermentação para destilados de alta qualidade

A produção de **Whisky, Bourbon, Cachaça, Rhum Agricole, Rum, Tequila, Mescal, Vodka** e outras bebidas destiladas, geralmente envolve a fermentação de matérias-primas muito diferentes com condições de fermentação variadas.

Como resultado, durante anos, a Lallemand Distilling/LBDS vem estudando as matérias-primas e as condições de fermentação, além de trabalhar com destiladores para entender suas necessidades, a fim de fornecer ao mercado uma linha dedicada de **leveduras, nutrientes, enzimas e bactérias**.



## DistilaMax® Leveduras

A linha **DistilaMax®** oferece leveduras de qualidade premium, adequadas para o desenvolvimento altamente qualitativo de todos os tipos de bebidas destiladas, quaisquer que sejam os perfis aromáticos desejados, processos de fabricação e restrições de fermentação.



## DistilaVite® Nutrientes

Os **nutrientes** são vitais para a saúde e a estrutura da célula da levedura, auxiliando no desempenho e na consistência da fermentação, ajudando a criar bebidas destiladas de alta qualidade. Nossos “pacotes” nutricionais de **DistilaVite®** fornecem o equilíbrio correto para crescimento e produção ideais.



## DistilaZyme® Enzimas

Em fermentações à base de grãos, com ou sem uso limitado de enzimas endógenas, a adição de **nossas enzimas degradadoras de amido** permitirá aumentar o rendimento alcoólico e a consistência da fermentação. Estes auxiliares de processo também fornecem indiretamente precursores sensoriais favoráveis.



## DistilaBact® Bacteria

A produção de “sour mash” requer uma gestão excepcional ao longo de todo o processo produtivo. **DistilaBact® LP** foi projetada especificamente para uso no gerenciamento do desenvolvimento de “sour mash” durante a produção de bebidas destiladas e concede ao destilador a capacidade de criar um perfil de sabor exclusivo.



[www.lallemanddistilling.com](http://www.lallemanddistilling.com)

[www.lbds.com](http://www.lbds.com)

✉ [distilledspirits@lallemand.com](mailto:distilledspirits@lallemand.com)

in [@Company/Lallemand-Biofuels-&-Distilled-Spirits](https://www.linkedin.com/company/lallemand-biofuels-&-distilled-spirits)

📍 [LallemandDistilling](https://www.instagram.com/LallemandDistilling)

 **LALLEMAND BIOFUELS  
& DISTILLED SPIRITS**