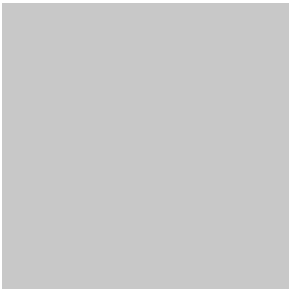
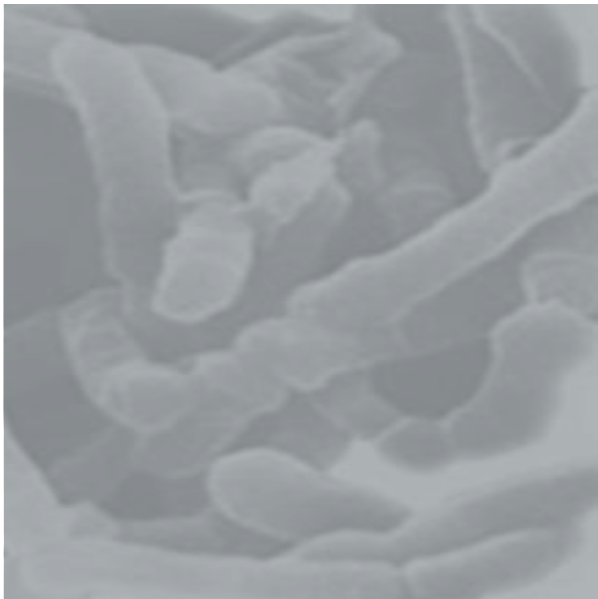
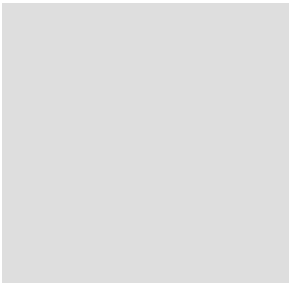


BEM VINDO A

LALLEMAND



Lallemand INC.

Uma empresa canadense de capital fechado, fundada no final do século XIX.

Especializada no desenvolvimento, produção e comercialização de leveduras e bactérias.

Várias unidades de negócios com foco em diversas aplicações de leveduras e bactérias nas indústrias agroalimentares.

Mais de 4.000 funcionários, localizados em 45 países em 5 continentes.



LALLEMAND
DISTILLING



Quem somos?



A Lallemand Distilling consiste na equipe da Lallemand Biofuels & Distilled Spirits dedicada aos destiladores.

Porque as bebidas destiladas são a nossa paixão, a Lallemand Distilling está empenhada em fornecer ao mercado de destilação apenas produtos da mais alta qualidade em parceria com suporte técnico especializado e programas de educação, todos específicos para as necessidades dos destiladores.

O que fazemos?

A nossa equipe pode apoia-lo com:



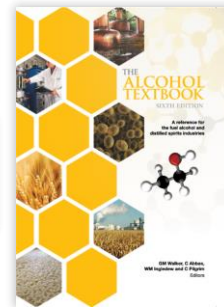
Suporte dedicado

- Fermentação
- Solução de problemas
- Pesquisa & Desenvolvimento
- Avaliação sensorial



Educação

- Alcohol School
- Craft Distilling Seminar



Produtos

- Leveduras
- Nutrientes
- Enzimas
- Bacteria



Parceria a longo prazo

Cachaça

SOLUÇÕES
PARA SUAS
NECESSIDADES

DistilaMax[®] Levedura seca

- DistilaMax CN (“CanaMax”)
- DistilaMax SR
- DistilaMax RM

Protemosto[®] Antimicrobiano

- Protemosto HOP

DistilaVite[®] Nutrientes



DistilaMax[®] CN (CanaMax[®])

- É uma cepa *Saccharomyces cerevisiae* isolada pela Universidade Federal de Minas Gerais, sob a referência UFMG 1007.
- Por seu excelente desempenho em fermentar com caldo de cana fresco, esta cepa é recomendada e amplamente utilizada para produção de cachaça e aguardente.
- Produz um perfil aromático complexo e bem equilibrado devido à produção de interessantes ésteres e fenil-2 etanol.
- Mostra boa tolerância ao estresse osmótico, reduzida fase estacionária e tem um bom desempenho em condições adversas, com temperaturas de até 40 °C e uma faixa de pH entre 3,4 - 5,3.



DistilaMax[®] RM

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



DistilaMax[®] SR

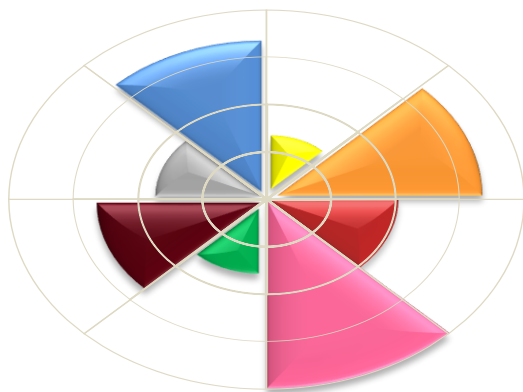
- Foi selecionada pelo UNGDA (National Union of Alcohol Distillers Groups, França) em parceria com a Lallemand.
- Pode ser usada em fermentações em base a beterraba e em melão e caldo de cana de açúcar.
- É positiva para o gene RTM1, tornando esta cepa tolerante a algumas das toxinas inibitórias que estão presentes no melão, sendo uma cepa recomendada para produção de rum e também outros destilados a base de cana de açúcar.
- Exibe boa resistência à pressão osmótica, apresentando bom desempenho em mostos com elevados teores de sólidos.
- Demonstra um bom equilíbrio de absorção de glicose/frutose, bem como boa resistência ao estresse provocado pelo sódio, ácidos orgânicos e altas temperaturas.



Comparativo em caldo de cana



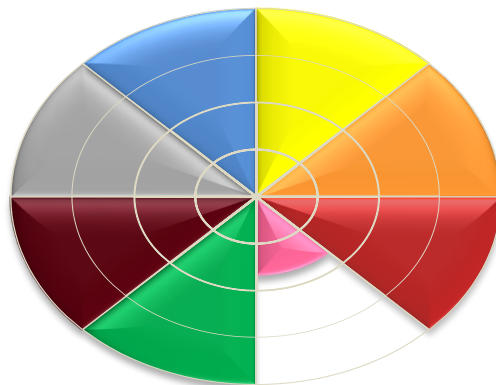
DistilaMax[®] CN



- Acetato de Isoamila
- Octanoato de etila
- Decanoato de etila



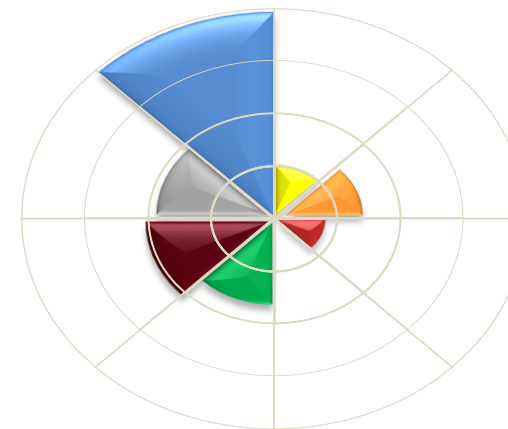
DistilaMax[®] RM



- Fenil etanol
- Etil hexanoato
- Acetato de etila



DistilaMax[®] SR



- Álcoois isoamílicos
- 1-propanol

Whisky e outros destilados

SOLUÇÕES
PARA SUAS
NECESSIDADES

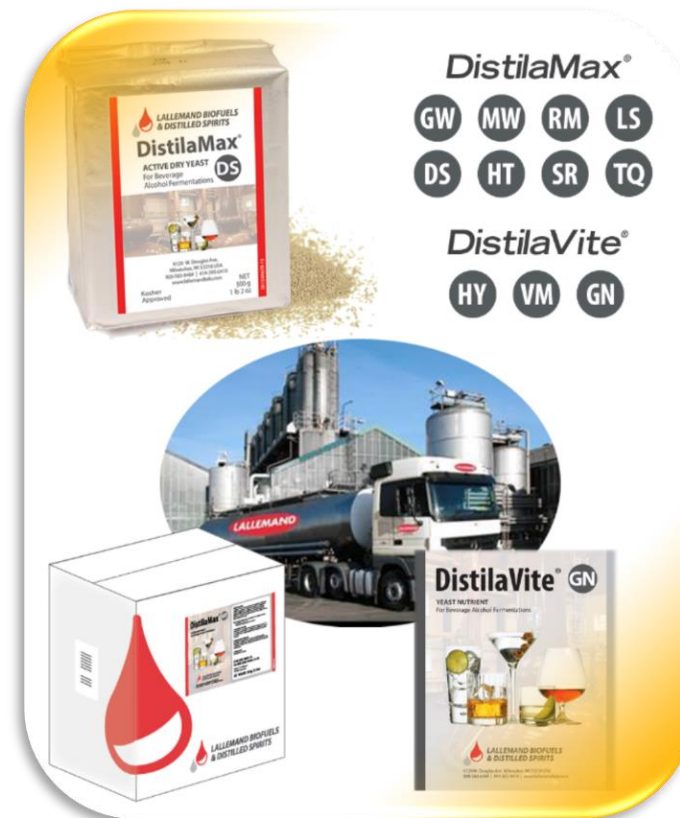
DistilaMax[®] - Levedura seca

- DistilaMax MW
- DistilaMax XP
- DistilaMax GW
- DistilaMax NT
- DistilaMax HT

DistilaZyme[®] - Enzimas

DistilaVite[®] - Nutrientes

DistilaBact[®] LB - Bactéria



DistilaMax[®] MW

- DistilaMax[®] MW foi selecionada especialmente por sua capacidade de fermentar maltose, maltotriose e outros açúcares da matéria-prima da cevada maltada.
- DistilaMax MW exibe uma boa tolerância ao álcool e tem um ótimo desempenho até 15% v/v.
- DistilaMax MW é recomendada para uso na produção de Whisky (tipo Scotch Whisky), por fermentação de mosto a partir de cevada maltada.
- DistilaMax MW produz um perfil de congêneres adequado para whisky de cevada maltada, incluindo complexidade e caracteres frutados



DistilaMax[®] XP

- DistilaMax[®] XP foi selecionada especialmente por sua capacidade de fermentar maltose, maltotriose e outros açúcares na matéria-prima da cevada maltada.
- DistilaMax XP exibe uma boa tolerância de temperatura com bom desempenho na faixa de até 36 °C.



DistilaMax[®] GW

- DistilaMax[®] GW é uma levedura seca ativa e é recomendada para uso na produção de Whisky de grãos por fermentação de mosto a partir de trigo ou milho.
- Se trata de uma cepa selecionada de levedura para destilados *Saccharomyces cerevisiae* em uma forma altamente concentrada e estável.
- Utilizada para a produção de Whisky estilo americano.



DistilaMax[®] NT

- DistilaMax[®] NT é recomendado para uso na produção de whisky, por fermentação de mosto feito de cevada maltada ou grãos.
- DistilaMax NT produz um perfil congênico que é adequado para whisky de cevada maltada, como complexidade crescente e caracteres frutados, mesmo em altas temperaturas.



DistilaMax[®] HT

- DistilaMax[®] HT é uma levedura seca ativa para uso em muitos tipos de fermentações de bebidas destiladas e é especialmente adequada para matérias-primas à base de glicose (a maioria dos grãos e mostos à base de amido).
- DistilaMax HT é recomendado para uso na produção de Vodka, destilados neutros e bebidas leves de sabor, devido à baixa produção de álcoois superiores, aldeídos e ésteres.



Relação com os clientes

- Acreditamos que nosso futuro está diretamente ligado à lucratividade e ao desempenho de longo prazo de nossos clientes.
- Nosso objetivo é ser uma parceria que agrega valor ao invés de apenas um vendedor ou fornecedor.
- Somente melhorando o desempenho de nossos clientes podemos garantir nosso futuro e demonstrar os benefícios de trabalhar com o LBDS.
- **Nosso conhecimento é seu conhecimento!**



Mais informações



José Antonio Marques Junior

jmarques@lallemand.com

(62) 996399073

www.lallemanddistilling.com/pt-br/bz

LALLEMAND
DISTILLING

 **LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS**