



Linha:

LEVEDURAS LALLEMAND



QUEM SOMOS?

Somos muitos, colaboradores, fornecedores e clientes!

Surgimos da necessidade de trazer para os mercados de bebidas, cosméticos e perfumaria soluções completas com nossos serviços e produtos.

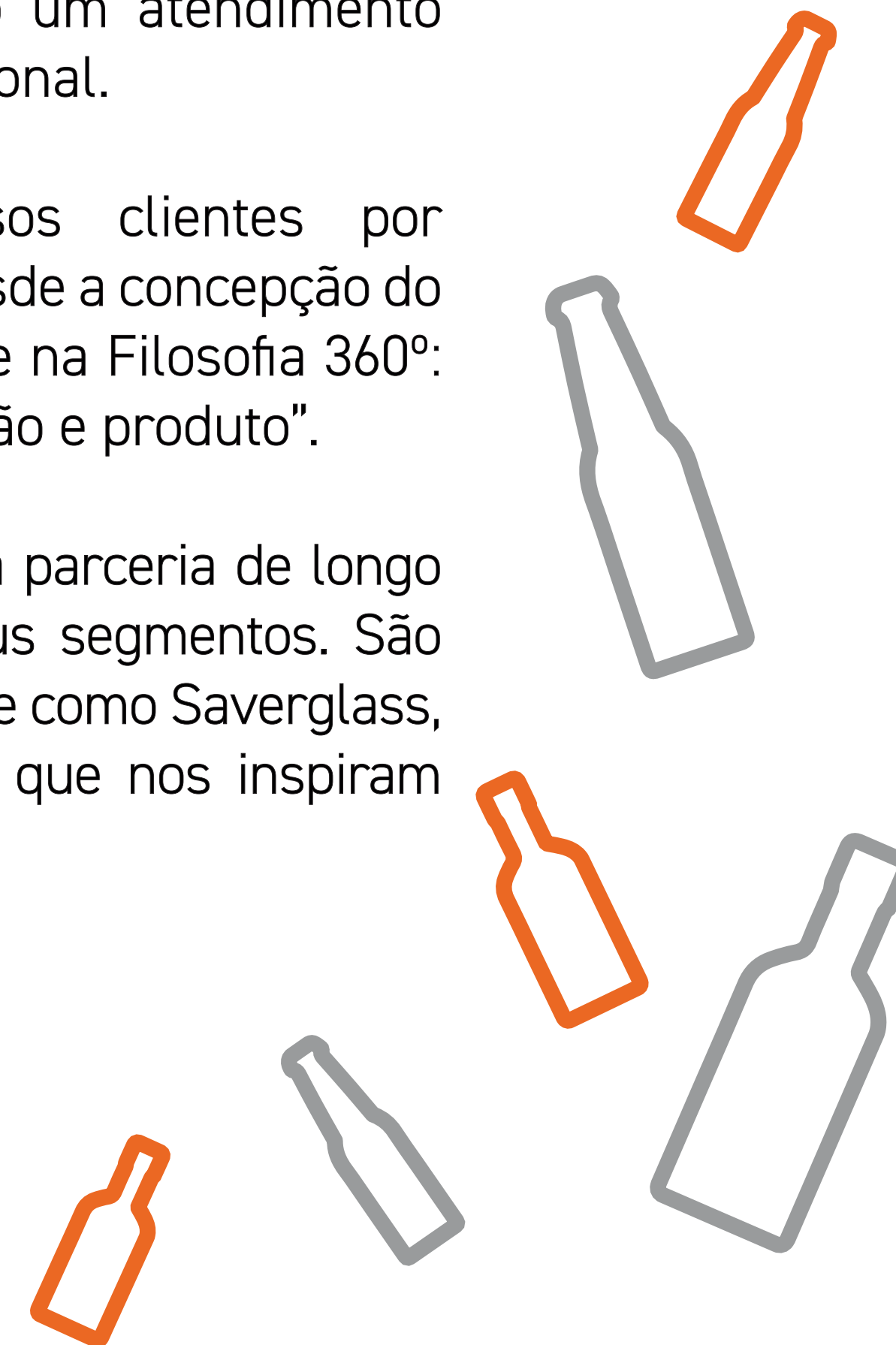
É na nossa unidade de Santana de Parnaíba - SP, cidade histórica e cultural, pertinho da capital do Estado de São Paulo, que concentramos todas as nossas atividades.

Estamos instalados em uma área que totaliza 6000 m², onde encontram-se a nossa estrutura de armazenagem e seus processos de criação e decoração. Nossas instalações atendem às leis e aos regulamentos federais, estaduais e municipais e possuem todas as licenças ambientais e operacionais necessárias.

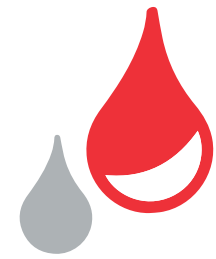
Além desta unidade, temos também as unidades de Minas Gerais, localizada em Uberlândia e a de Pernambuco, no Recife, permitindo um atendimento abrangente e em todo território nacional.

Somos reconhecidos pelos nossos clientes por oferecermos soluções completas, desde a concepção do produto até a produção, baseando-se na Filosofia 360°: "Conceito, desenvolvimento, decoração e produto".

Nossas soluções são estruturadas na parceria de longo prazo com empresas líderes em seus segmentos. São empresas reconhecidas mundialmente como Saverglass, Independent Stave Company e Tapi, que nos inspiram com seus produtos e estratégias.



LALLEMAND
DISTILLING



**LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS**

LALLEMAND

A Lallemand Inc. é uma empresa global privada, fundada no Canadá no final do século XIX, que pesquisa, desenvolve, produz e comercializa leveduras, bactérias e outros microrganismos para as indústrias agroalimentares.

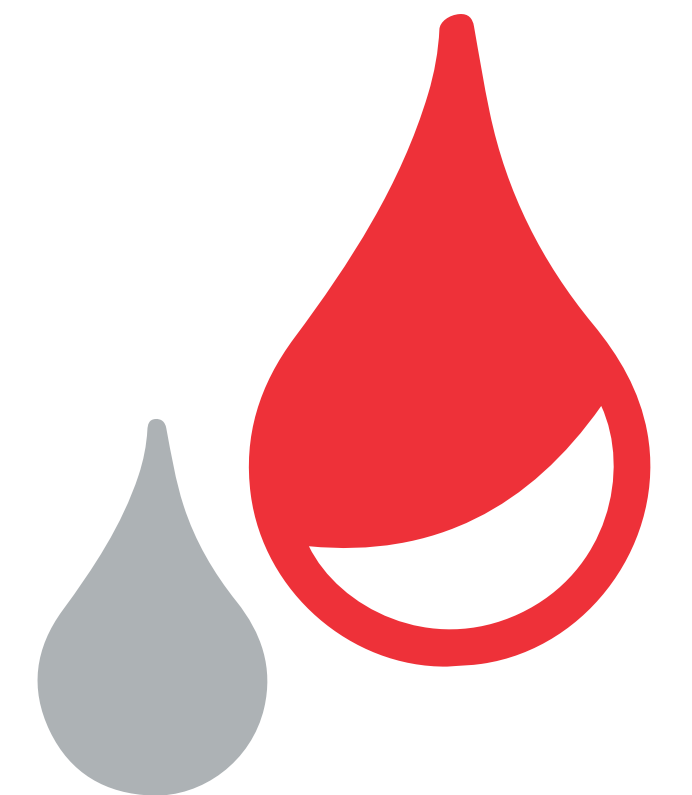
A empresa está organizada em 11 unidades de negócios, com foco em várias aplicações de leveduras e bactérias em panificação, bebidas fermentadas, nutrição humana e animal, etanol combustível e para usos agrícolas e farmacêuticos.

A visão global da Lallemand Inc. é ser líder mundial em mercados que usam nossas soluções de ponta e, ao mesmo tempo, contribui para a prosperidade de nossos clientes e parceiros.

Como empresa, nos orgulhamos – individual e coletivamente – da qualidade do nosso trabalho, dos processos avançados que utilizamos, dos produtos e serviços que oferecemos e da eficácia reconhecida e validada de nossos programas de melhoria contínua. Temos orgulho em atender às necessidades de nossos clientes antes de nossos concorrentes.

A unidade Lallemand Biofuels & Distilled Spirits (LBDS) é líder do setor no fornecimento de ingredientes de fermentação e serviços de valor agregado (suporte técnico especializado, solução de problemas e programas educacionais) para a indústria do etanol nos setores de biocombustíveis e bebidas destiladas.

Para obter informações adicionais sobre Lallemand e nossos centros de pesquisa, plantas, contatos globais e muito mais, visite www.lallemand.com



VISÃO GERAL



DistilaMax[®] CN
Minas Gerais



DistilaMax[®] RM
Ilhas do Caribe

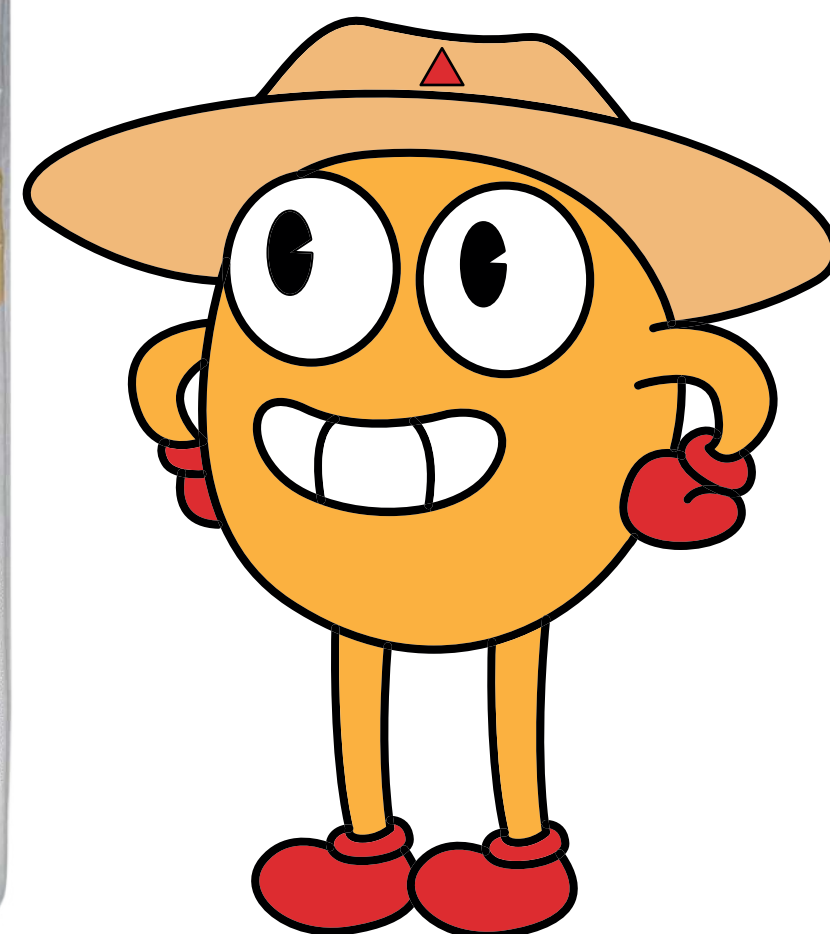


DistilaMax[®] SR
França



- Sólidos (Massa Seco): 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.



CN

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

DistilaMax®CN é recomendada para a produção de todos os tipos de rum aromáticos e complexos e rum agrícola e cachaça devido à sua capacidade de funcionar bem em caldo de cana-de-açúcar fresco e em melação de cana. DistilaMax®CN apresenta boa tolerância ao estresse osmótico e tem bom desempenho em condições adversas .

Condições ideais: 25 °C - 38 °C (Temperatura), 3.4- 5.3 (pH)



Resultados em melação de cana

● Acetato de isoamila ● Octanoato de etila ● Decanoato de etila ● Fenil-2-etanol ● Hexanoato de etila ● Álcoois amílicos

- 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 melação: inoculação direta: 0,40 a 0,60 gramas por litro de caldo ou mosto (dosagem: 400 - 600 ppm).



- 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.



RM

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

DistilaMax[®] RM foi selecionada para a produção de rum agrícola e destilados à base de caldo de cana, como a cachaça. Foi selecionada em região tropical pelo INRA (França), em parceria com a Lallemand.

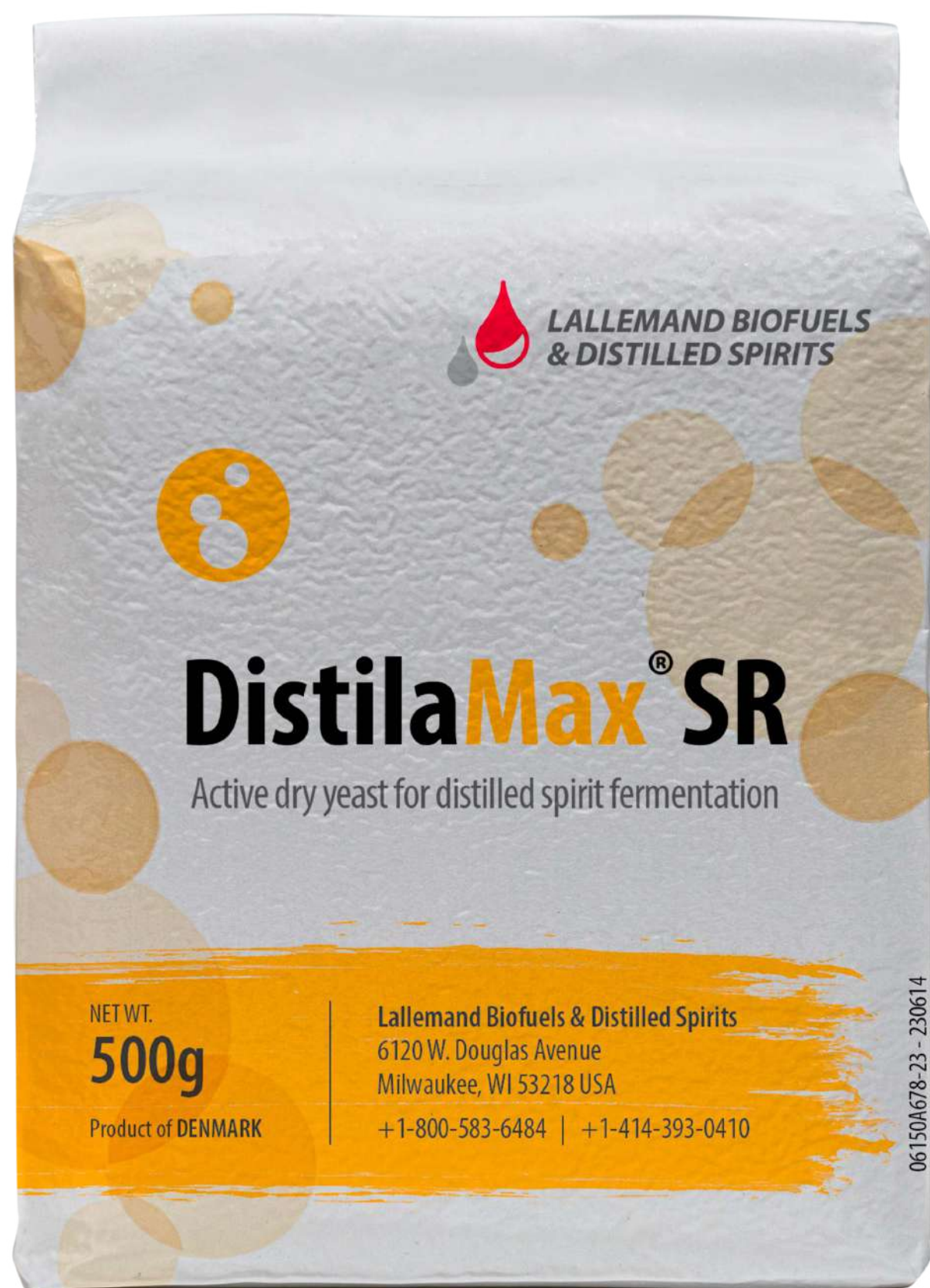
Condições ideais: 25 °C – 36 °C (Temperatura), 3.3- 5.3 (pH)



Resultados em caldo de cana

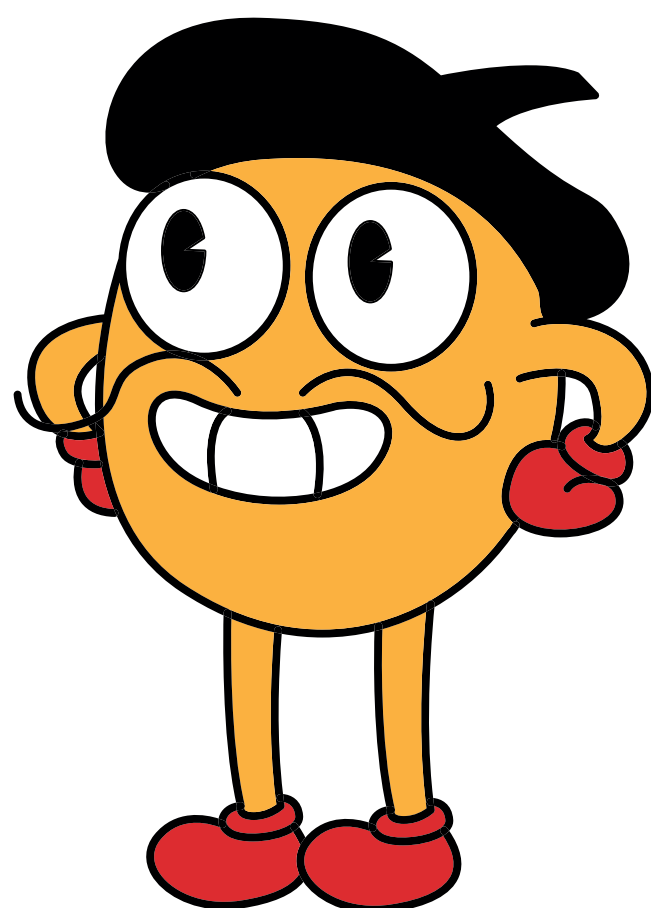
- Acetato de isoamila
- Octanoato de etila
- Decanoato de etila
- Fenil-2-etanol
- Hexanoato de etila
- Álcoois amílicos

- Fermentação: - Inoculação direta: 0,40 – 0,60 g por litro de mosto ou caldode 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.



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

DistilaMax SR não é geneticamente modificado e é Kosher.



SR

DistilaMax® SR foi selecionada pelo UNGDA (National Union of Alcohol Distillers Groups, França) em parceria com a Lallemand.

DistilaMax®SR é recomendada para a produção destilados utilizando substratos como beterraba sacarina e melação de cana. É robusta e exibe uma boa resistência geral ao estresse com relação à pressão osmótica, ácidos orgânicos, altas temperaturas, concentrações elevadas de sódio e sólidos.

Condições ideais: 25 °C – 36 °C (Temperatura), 3,6- 5,3 (pH)



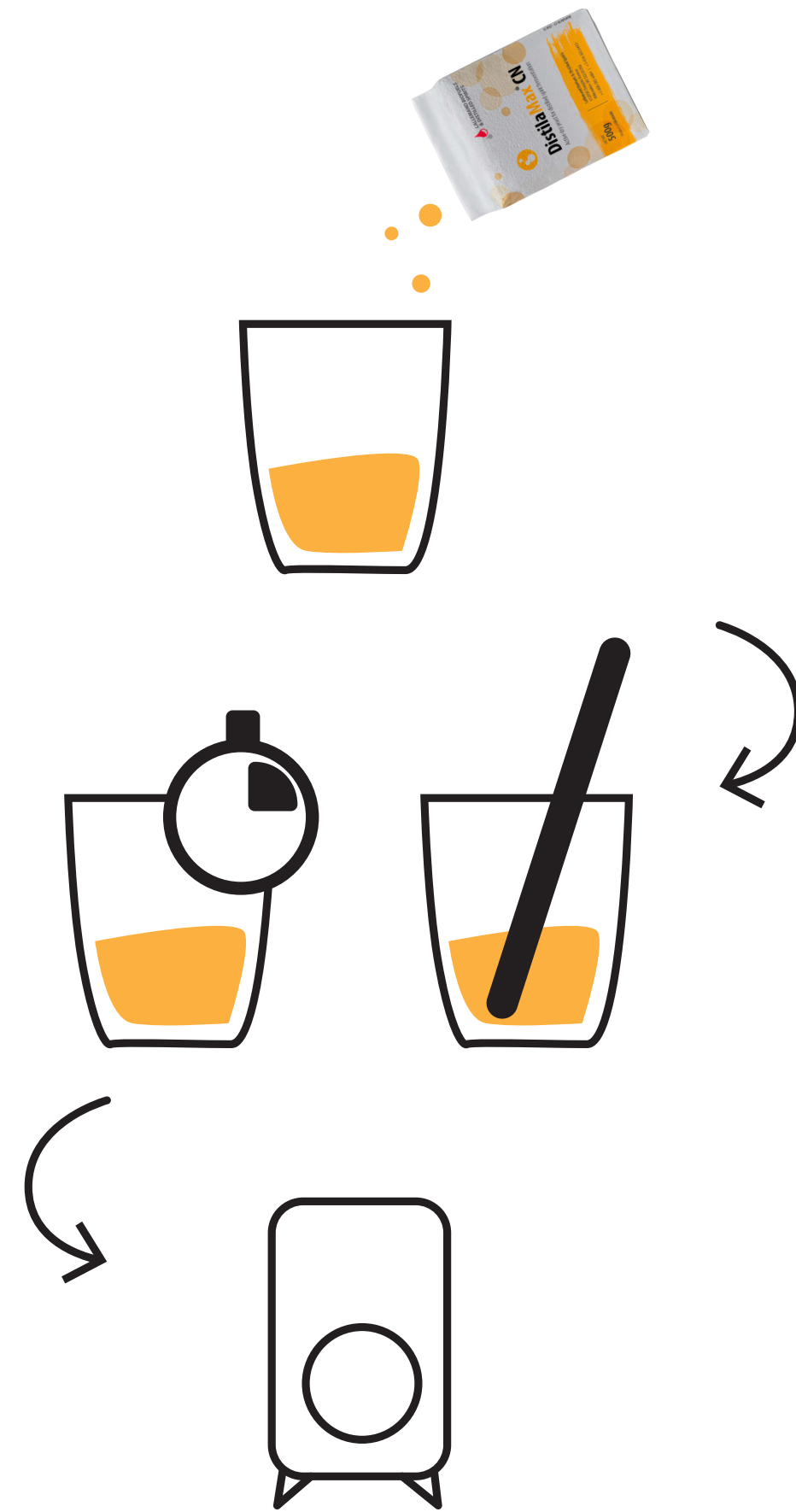
Resultados em melação de cana

● Acetato de isoamila ● Octanoato de etila ● Decanoato de etila ● Fenil-2-etanol ● Hexanoato de etila ● Álcoois amílicos

- A dosagem ideal de levedura é variável de acordo com os processos individuais de produção da destilaria.
- Fermentação de melação ou caldo: 0,40 – 0,60 gramas por litro de mosto (dosagem: 400 - 600 ppm).



REIDRATAÇÃO DA LEVEDURA SECA



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.



PROPAGAÇÃO DA LEVEDURA SECA

Exemplo para 1.000L

1. Prepare um volume de 1/3 do fermentador (neste caso ~300L) de um caldo de cana fresco entre 5-6°Brix e temperatura entre 33-34°C, usando água limpa e transfira a um fermentador recém-limpo.
2. Realizar a etapa de reidratação da levedura seca, conforme recomendação acima e adicione ao caldo de cana diluído que está no fermentador e misture suavemente.
3. Deixe o fermentador descansar por 6 horas.
4. Após o período de descanso, preparar outro caldo diluído, novamente 1/3 do volume do fermentador (~300 litros) entre 7-8°Brix e temperatura entre 32-33°C.
5. Quando o °Brix baixar a metade ou no dia seguinte, adicionar uma terceira etapa de caldo diluído, sendo outro 1/3 do volume (~300 litros) entre 11-12°Brix e temperatura entre 32-33°C.
6. Deixe a fermentação continuar até a conclusão.
7. Uma vez que o Brix tenha caído <1 e o fermento tenha se estabilizado (decantado), enviar o vinho para a destilação e ele estará pronto para ser usado na próxima rodada de fermentação. Isto conclui a etapa de propagação.

Proceda com a fermentação usando seus próprios procedimentos e condições.
Muito importante a limpeza e assepsia nas etapas de propagação.

Observação: Se recomenda ir aumentando o °Brix a cada ciclo até chegar ao valor ideal de cada processo.



Por todo canto



Unidades



UNIDADE 1: Rua Florianópolis, 123 - Fazendinha
Santana de Parnaíba - SP | CEP: 06529-302
Tel: (+55 11) 4705-9610



UNIDADE 2: Av. Nicomedes Alves dos Santos 387
Sala 08, Lidice, Uberlândia MG | CEP: 38.400-170
Tel: (+55 34) 3236 - 6780



UNIDADE 3: Av. Joaquim Ribeiro, 132 - Galpão B
Caxangá - Recife - PE | CEP: 50980-000
Tel: (+55 81) 3272-9519



UNIDADE 4: PPHK Corporation Ltd.
Unit 503, 5/F, Tower 2, Lippo Centre, 89
Queensway, Admiralty, Hong Kong
Tel: 852-2861 081



Telefone: 55 (11) 4705 9610

Celular: 11 91858 4010

Site: <https://www.premierpack.com.br/>

Instagram: @premier_pack

Endereço: Rua Florianópolis, 123 – Fazendinha Santana de Parnaíba - SP