

DistilaMax[®] LS



DistilaMax[®] LS eine aktive Trockenhefe ist ein ausgesuchter Hefestamm von *Saccharomyces cerevisiae bayanus*, aus der Champagne isoliert und bestimmt für die Anwendung bei der Herstellung von Tequila, Brandy-Frucht und neutrale Getreide-Spirituose. DistilaMax[®] LS produziert ein breites Spektrum an Geschmacks-Kongeneren und ergibt ein wünschenswertes Geschmacksprofil vieler verschiedener Substrate, das ihm eine ausgedehnte Reihe an Destillations-Anwendungen verschafft.

produkteigenschaften

DistilaMax[®] LS weist eine breite Serie an Fermentations temperaturen, einschließlich niedrigen Temperaturen auf. Jedoch auch höchste Alkoholproduktionswerte bei Temperaturen von 30°C bis 35°C.

Es zeigt eine kurze Verzögerungsphase, was gegen die Kontamination von Bakterien angeht und eine schnelle Fermentationsrate mit breitem pH-Wert ermöglicht.

DistilaMax[®] LS hat einen niedrigeren Bedarf an Nitrogen als andere Branntweinstämme.

Es fermentiert gut bei niedrigen Temperaturen und ist effektiv beim Neustart arretierter Fermentationen.

Hohe Alkoholtoleranz bis zu 18%.

Niedriger O₂-Bedarf (speziell bei niedriger Temperatur).

Niedrig bezüglich der durchschnittlichen Produktion flüchtiger Säure.

präzierungen

DistilaMax[®] LS ist ein aktiver Trockenhefestamm von *Saccharomyces cerevisiae bayanus*.

anwendungen

DistilaMax[®] LS ist eine robuste Hefe, die sowohl bei Gemenge- als auch bei halb-regelmäßigen Fermentationen eingesetzt wird.

gebrauchsanweisung

Es wird empfohlen, die Hefe vor Gebrauch zu rehydrieren. Fügen Sie zur Rehydrierung 10 x das Volumen an Frischwasser bei 40°C zu, danach umrühren und 15 Minuten ruhen lassen.

Die Dosierungen hängen vom Vorgang ab, liegen jedoch generell zwischen 25 g/hl und 40 g/hl. Bei einer Aufbereitungsphase vor dem Fermenter, können geringere Mengen verwendet werden. Bei direkter Zugabe in den Fermenter sollte die Temperatur zwischen 30°C und 35°C liegen.

lagerung & handhabung

Die aktive Trockenhefe DistilaMax[®] LS sollte für maximale Stabilität in einem kühlen, trockenen und hitzefreien Bereich gelagert werden. Bei Lagerung unter diesen Bedingungen ist das Produkt 36 Monate ab Herstellungsdatum stabil.

verpackung

- 500 Gramm vakuumverschweißte Beutel Karton von 20 x 500 g

Nach unserem besten Wissen ist die hier enthaltene Information wahr und akkurat. Jegliche Empfehlungen oder Vorschläge werden jedoch ohne jegliche Gewähr oder Garantie gegeben, da die Bedingungen und Methoden jenseits unserer Kontrolle sind. Diese Information sollte nicht als eine Empfehlung betrachtet werden, unsere Produkte entgegen bestehenden Patenten zu verwenden.



**LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS**

VEJLEVEJ 10 • 7000 FREDERICIA, DENMARK • +45 75 91 50 80 PH

www.lallemandbds.com

©2013 LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS.