LALLEMAND
DISTILLING

DistilaMax®

Линейка специализированных дрожжей
для ваших спиртных напитков

Where Science Meets Art

ДРОЖЖИ ДЛЯ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ

MW

Результаты на солоде

DistilaMax®MW были отобраны за способность сбраживать мальтозу, мальтотриозу и другие сахара, образующиеся в солодовом сусле. Этот штамм продуцирует вкусо-ароматические примеси, которые позволяют сформировать комплексный аромат, фруктовые и пряные тона.

ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ: *температура 25°C – 33°C, pH 3.8- 5.3*

XP

Результаты на солоде

DistilaMax®XP были отобраны за способность сбраживать солодовое сусло при более высоких температурах. Этот штамм продуцирует вкусо-ароматический профиль, который отлично подходит для солодового виски. DistilaMax®XP продуцирует большое количество эфиров, позволяет получать богатый аромат с фруктовыми тонами.

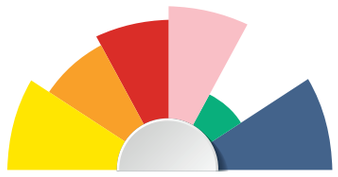
ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ: *температура 20°C – 34°C, pH 3.8- 5.3*

GW

Результаты на зерне

DistilaMax®GW рекомендованы для производства виски в американском стиле из различного зернового сырья. Этот штамм продуцирует комплекс вкусо-ароматических примесей, подходящий для зернового виски.

ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ: *температура 20°C – 34°C, pH 3.8- 5.3*



NT

Результаты на зерне

DistilaMax®NT рекомендованы для производства солодового и зернового виски. Этот штамм продуцирует комплекс вкусо-ароматических примесей, подходящий для виски. DistilaMax®NT позволяет получать насыщенный аромат с фруктовыми тонами даже при высоких температурах брожения.

ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ: *температура 20°C – 36°C, pH 3.8- 5.3*

ДРОЖЖИ ДЛЯ ШИРОКОГО ПРИМЕНЕНИЯ

HT

DistilaMax®HT устойчивы к высоким температурам брожения и продуцируют меньше примесей по сравнению с другими штаммами. Этот штамм может использоваться для производства различных спиртных напитков из зерна и другого крахмалсодержащего сырья. DistilaMax®HT идеально подходит для производства водки и нейтральных спиртных напитков.

ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ: *температура 25°C – 37°C, pH 3.8- 5.8*

Изоамилацетат · Этилоктаноат · Этилдеканоат · Фенил-2-этанол · Этилгексаноат · Амиловые спирты

ДРОЖЖИ ДЛЯ САХАРОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ

RM

Результаты на соке сахарного тростника

DistilaMax®RM были отобраны для производства рома-агриколя и других напитков из сока сахарного тростника. Этот штамм был селекционирован INRA (Национальный институт сельскохозяйственных исследований Франции) в партнёрстве с Lallemand в тропическом климате.

ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ: *температура 25°C – 36°C, pH 3.3- 5.3*

CN

Результаты на тростниковой мелассе

DistilaMax®CN за счёт отличной способности сбраживать сок сахарного тростника и тростниковую мелассу рекомендованы для производства рома и рома-агриколя с насыщенными и богатым ароматом. DistilaMax®CN отличаются хорошей устойчивостью к осмотическому стрессу и эффективным брожением в неблагоприятных условиях.

ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ: *температура 25°C – 38°C, pH 3.4- 5.3*

SR

Результаты на тростниковой мелассе

DistilaMax®SR рекомендованы для производства спиртных напитков из свекловичной и тростниковой мелассы. Этот штамм отличается высокой активностью и устойчивостью к осмотическому давлению, органическим кислотам, высоким температурам и высокому содержанию сухих веществ.

ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ: ***тем****пература 25°C – 36°C, pH 3.6- 5.3*

LS

Результаты на соке

DistilaMax®LS отличаются высокой активностью при сбраживании фруктозы и рекомендуются для производства фруктовых бренди, текилы и мескаля. Этот штамм продуцирует разнообразные вкусо-ароматические примеси, которые хорошо подходят для этих спиртных напитков.

ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ: *температура 20°C – 33°C, pH 3.2- 5.2*

TQ

Результаты на соке

DistilaMax®TQ были отобраны за отличную способность сбраживать глюкозу и фруктозу в неблагоприятных условиях. При более высокой температуре брожения они продуцируют вкусо-ароматический профиль, характерный для текилы, при более низкой - для бренди.

ОПТИМАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ: *температура 20°C – 33°C, pH 3.2- 5.2*

О цветовых диаграммах: *Компоненты на диаграммах представляют собой группу наиболее распространенных летучих примесей, присутствующих в спиртных напитках. Профиль примесей для каждого штамма дрожжей был получен в результате сбраживания определенного сырья и последующей дистилляции на пилотной установке. Сегменты диаграммы представляют собой относительное количество каждого компонента по сравнению с другими примесями, которые были получены с использованием трёх других штаммов дрожжей из той же категории при одинаковых условиях.*

Изоамилацетат · Этилоктаноат · Этилдеканоат · Фенил-2-этанол · Этилгексаноат · Амиловые спирты

DistilaMax®

	DistilaMax MW	DistilaMax XP	DistilaMax GW	DistilaMax NT	DistilaMax RM	DistilaMax CN	DistilaMax SR	DistilaMax LS	DistilaMax TQ	DistilaMax HT
Солодовый виски	✓	✓	✓	✓						
Зерновой виски	✓		✓	✓						
Бурбон			✓	✓						
Виски Теннесси			✓	✓						
Ржаной виски	✓	✓		✓						
Ром					✓	✓	✓	✓		
Ром-агриколь					✓	✓				
Кашаса					✓	✓	✓			
Текила						✓	✓	✓	✓	
Мескаль							✓	✓	✓	
Фруктовые бренди								✓	✓	
Водка										✓
Джин										✓
Нейтральный спирт										✓

Упаковка: 20 x 500 г, 10 кг.

Distributed by:

www.lallemanddistilling.com
www.lbds.com

distilledspirits@lallemand.com

@Company/Lallemand-Biofuels-&-Distilled-Spirits

LallemandDistilling

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

231204 - ©Lallemand Distilling - Graphics: Brandflow / Design: Laurence Bonhomme