

LALLEMAND DISTILLING



DistilaMax[®]

Reinzuchthefen zur Herstellung
von Spirituosen für Ihr Sortiment



Where Science Meets Art

GETREIDEBASIERTE HEFE

MW

Die Auswahl von **DistilaMax®MW** erfolgte aufgrund der Fähigkeit, Maltose, Maltotriose und andere Maltose-Zuckerderivate in gemälzter Gerste zu vergären. Es erzeugt ein Aromaprofil, das die Komplexität der Spirituose sowie ihre fruchtigen und würzigen Eigenschaften erhöhen kann.

Optimale Bedingungen: 25°C – 33°C (Temperatur), 3.8- 5.3 (pH)

XP

DistilaMax®XP wurde speziell für die Fähigkeit ausgewählt, gemälztes Getreide bei erhöhten Temperaturen zu vergären. Es erzeugt ein Aromaprofil, das sich gut für gemälztes Getreide eignet, mit typischerweise höherer Esterproduktion, erhöhter Komplexität und fruchtigen Noten..

Optimale Bedingungen: 25°C – 36°C (Temperatur), 3.8- 5.3 (pH)

GW

DistilaMax®GW wird für American Style Whiskys empfohlen, die durch die Fermentation von Vollkorngetreide hergestellt werden. Es erzeugt ein spezifisches Aromaprofil, das in Grain Whiskys erwünscht ist.

Optimale Bedingungen: 20°C – 34°C (Temperatur), 3.8- 5.3 (pH)

NT

DistilaMax®NT wird für den Einsatz bei der Whiskyherstellung durch Fermentation von gemälzter Gerste oder Getreide empfohlen. Es erzeugt selbst bei erhöhten Temperaturen ein erstrebenswertes, an Whiskys angepasstes Aromaprofil, wie z. B. eine erhöhte Komplexität und fruchtige Eigenschaften.

Optimale Bedingungen: 20°C – 36°C (Temperatur), 3.8- 5.3 (pH)

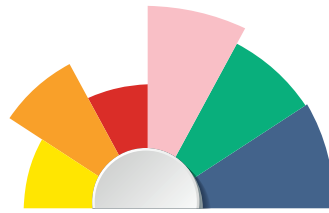
ALLZWECKHEFE

HT

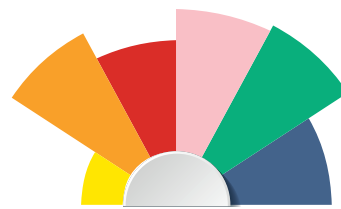
DistilaMax®HT ist thermotolerant und produziert wenig Aromastoffe. Es kann für die Herstellung vieler Arten von Getränkealkohol aus den meisten Getreide- und Stärkemaischen verwendet werden. Es empfiehlt sich besonders für Wodka, neutrale Spirituosen und leicht aromatisierte Getränke.

Optimale Bedingungen: 25°C – 37°C (Temperatur), 3.8- 5.8 (pH)

Ergebnisse mit gemälztem Getreide



Ergebnisse mit gemälztem Getreide



Ergebnisse mit Getreide



Ergebnisse mit Getreide



ZUCKERBASIERTE HEFE

RM

DistilaMax®RM wurde für die Herstellung von Rhum agricole und Spirituosen aus Zuckerrohrsaft ausgewählt. Die Auswahl erfolgte in einer tropischen Region durch das INRA (Frankreich) in Zusammenarbeit mit Lallemand.

Optimale Bedingungen: 25°C – 36°C (Temperatur), 3.3- 5.3 (pH)

CN

DistilaMax®CN CN wird für die Herstellung aller aromatischen und komplexen Rumsorten und Rhum agricole empfohlen, da es sich hervorragend für frischen Zuckerrohrsaft und Zuckerrohrmelasse eignet. DistilaMax®CN weist eine gute Toleranz gegenüber osmotischem Stress auf und liefert auch unter ungünstigen Bedingungen gute Ergebnisse.

Optimale Bedingungen: 25°C – 38°C (Temperatur), 3.4- 5.3 (pH)

SR

DistilaMax®SR wird für die Spirituosenherstellung aus Zuckerrübensubstraten und Zuckerrohrmelasse empfohlen. Es ist robust und zeigt eine insgesamt gute Stressresistenz gegenüber osmotischem Druck, organischen Säuren, hohen Temperaturen, erhöhten Natriumkonzentrationen und festen Matrices.

Optimale Bedingungen: 25°C – 36°C (Temperatur), 3.6- 5.3 (pH)

LS

DistilaMax®LS ist fructophil und wurde für die Herstellung von Tequila, Mezcal und Obstbränden ausgewählt. Es produziert ein breites Spektrum an Aromastoffen, die für diese Spirituosen gut geeignet sind.

Optimale Bedingungen: 20°C – 33°C (Temperatur), 3.2- 5.2 (pH)

TQ

DistilaMax®TQ wurde aufgrund seiner Fähigkeit ausgewählt, Glucose und Fructose unter hohen Stressbedingungen zu vergären. Es entwickelt Tequila-Noten, wenn die Gärung bei hohen Temperaturen erfolgt, und Brandy-Noten bei niedrigen Gärtemperaturen.

Optimale Bedingungen: 20°C – 33°C (Temperatur), 3.2- 5.2 (pH)

Ergebnisse mit Zuckerrohrsaft



Ergebnisse mit Zuckerrohrmelasse



Ergebnisse mit Zuckerrohrmelasse



Ergebnisse mit Zuckersaft

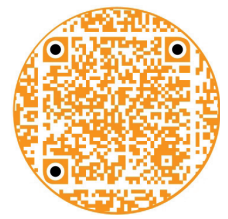


Ergebnisse mit Zuckersaft



Über die Farbräder: Die auf den Rädern abgebildeten Verbindungen stellen eine Auswahl der am häufigsten vorkommenden flüchtigen Moleküle (Kongeneren) in destillierten Getränken dar. Das Aromaprofil der einzelnen Hefestämme wurde nach der Gärung des angegebenen Ausgangsmaterials und der Destillation im Pilotmaßstab ermittelt. Die Segmente des Rads zeigen die relative Häufigkeit jeder Verbindung im Vergleich zu drei anderen Hefestämmen der gleichen Kategorie, die unter den gleichen Bedingungen getestet wurden.

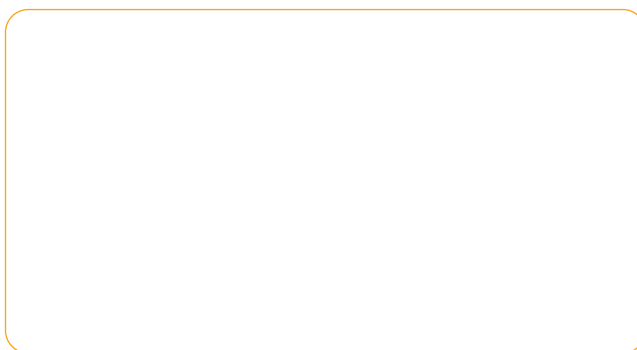
DistilaMax®



	DistilaMax MW	DistilaMax XP	DistilaMax GW	DistilaMax NT	DistilaMax RM	DistilaMax CN	DistilaMax SR	DistilaMax LS	DistilaMax TQ	DistilaMax HT
Malt Whisky	✓	✓	✓	✓						
Grain Whisky	✓		✓	✓						
Bourbon			✓	✓						
Tennessee Whisky			✓	✓						
Rye Whisky	✓	✓		✓						
Rum					✓	✓	✓	✓		
Rhum Agricole					✓	✓				
Cachaça					✓	✓	✓			
Tequila						✓	✓	✓	✓	
Mezcal							✓	✓	✓	
Obstbrand Branntwein/ Pisco								✓	✓	
Vodka										✓
Gin										✓
Neutraler Alkohol										✓

Verpackungen: 20 x 500 g, 10 kg.

Vertrieben von



www.lallemanddistilling.com

www.lbds.com

✉ distilledspirits@lallemand.com

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

📷 LallemandDistilling

 **LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS**