LALLEMAND
DISTILLING

DistilaMax®

Levaduras Seleccionadas para Bebidas Espirituosas

Where Science Meets Art

LEVADURA PARA GRANOS

MW

Resultados en grano malteado

DistilaMax®MW ha sido seleccionada por su capacidad para fermentar maltosa, maltotriosa y otros derivados del azúcar de maltosa presentes en mostos de cebada malteada. Produce un perfil de congéneres que aumenta la complejidad de la bebida espirituosa, proporcionando características afrutadas y especiadas.

Condiciones óptimas: *25℃ – 33℃* (Temperatura), *3.8- 5.3 (pH)*

XP

Resultados en grano malteado

DistilaMax®XP ha sido seleccionada específicamente por su capacidad para fermentar mostos de granos malteados a temperaturas elevadas. Produce un perfil de congéneres que se adapta bien al grano malteado con una mayor producción de ésteres brindando complejidad y notas afrutadas.

Condiciones óptimas: *25℃ – 36℃* (Temperatura), *3.8- 5.3 (pH)*

GW

Resultados en grano

DistilaMax®GW se recomienda para su uso en la producción de whisk(e) y de estilo americano a partir de diferentes fermentaciones a base de grano entero. Produce un perfil de congéneres específico que es muy apreciado en los whiskies de grano.

Condiciones óptimas: *20℃ – 34℃* (Temperatura), *3.8- 5.3 (pH)*

LEVADURA DE USO GENERAL

HT

DistilaMax®HT es termotolerante y bajo productor de congéneres. Se puede utilizar para la producción de muchos tipos de bebidas alcohólicas a partir de la mayoría de los mostos a base de grano y almidón. Es muy recomendable para la producción de vodka, licores neutros y bebidas aromáticas ligeras.

Condiciones óptimas: *25℃ – 37℃* (Temperatura), *3.8- 5.8 (pH)*

Acerca de las paletas de colores: *los compuestos que se muestran en las paletas representan un subconjunto de las moléculas volátiles (congéneres) más abundantes que se encuentran en las bebidas destiladas. El perfil de congéneres de cada cepa de levadura se obtuvo después de la fermentación de la materia prima especificada y la destilación a escala piloto. Los segmentos de las paletas muestran la abundancia relativa de cada compuesto en comparación con la obtenida con otras tres cepas de levadura de la misma categoría, aplicando las mismas condiciones.*

Acetato de isoamilo · Octanoato de etilo · Decanoato de etilo · Fenil-2-etanol · Hexanoato de etilo · Alcoholes amílicos

LEVADURA PARA AZÚCARES

RM

Resultados en jugo de caña de azúcar

DistilaMax®RM has ha sido seleccionada para la producción de ron agrícola y otras bebidas espirituosas a base de jugo de caña. Fue seleccionada en una región tropical por el INRA (Francia), en colaboración con Lallemand.

Condiciones óptimas: *25℃ – 36℃* (Temperatura), *3.3- 5.3 (pH)*

CN

Resultados en melaza

DistilaMax®CN se recomienda para la producción de rones aromáticos, complejos y rones agrícolas, debido a su capacidad para fermentar tanto en jugo de caña fresco como en melaza. DistilaMax®CN muestra buena tolerancia al estrés osmótico y se desempeña bien en condiciones adversas.

Condiciones óptimas: *25℃ – 38℃* (Temperatura), *3.4- 5.3 (pH)*

SR

Resultados en melaza

DistilaMax®SR se recomienda para la producción de bebidas espirituosas que utilizan sustratos de remolacha azucarera y melaza. Es robusta y muestra una buena resistencia general al estrés provocado por presión osmótica, ácidos orgánicos, altas temperaturas, concentraciones elevadas de sodio y matrices muy sólidas.

Condiciones óptimas: *25℃ – 36℃* (Temperatura), *3.6- 5.3 (pH)*

LS

Resultados en jugo de azúcar

DistilaMax®LS se caracteriza por ser fructofílica y se ha seleccionado para su uso en la producción de tequila, mezcal y aguardientes de frutas. Produce un amplio espectro de congéneres aromáticos muy adecuados para estas bebidas espirituosas.

Condiciones óptimas: *20℃ – 33℃* (Temperatura), *3.2- 5.2 (pH)*

TQ

Resultados en jugo de azúcar

DistilaMax®TQ ha sido seleccionada por su capacidad para fermentar glucosa y fructosa en condiciones de alto estrés. Desarrolla notas de tequila cuando la fermentación se realiza a altas temperaturas y notas de brandy a bajas temperaturas de fermentación.

Condiciones óptimas: *20℃ – 33℃* (Temperatura), *3.2- 5.2 (pH)*

Acetato de isoamilo · Octanoato de etilo · Decanoato de etilo · Fenil-2-etanol · Hexanoato de etilo · Alcoholes amílicos

DistilaMax®

	DistilaMax MW	DistilaMax XP	DistilaMax GW	DistilaMax RM	DistilaMax CN	DistilaMax SR	DistilaMax LS	DistilaMax TQ	DistilaMax HT
Whisk(e)y de malta	✓	✓	✓						
Whisk(e)y de grano	✓		✓						
Bourbon			✓						
Tenessee whisk(e)y			✓						
Whisk(e)y de centeno	✓	✓							
Ron				✓	✓	✓	✓		
Ron agrícola				✓	✓				
Cachaça				✓	✓	✓			
Tequila					✓	✓	✓	✓	
Mezcal						✓	✓	✓	
Fruta Brandis/ Pisco							✓	✓	
Vodka									✓
Ginebra									✓
Alcohol neutro									✓

Envase: 20 x 500 g, 10 kg.

Distribuido por:

www.lallemanddistilling.com
www.lbds.com

distilledspirits@lallemand.com

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

LallemandDistilling

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

230830 - ©Lallemand Distilling - Graphics: Brandflow / Design: Laurence Bonhomme