



DISTILABACT® LP

Ausgewählter *Lactiplantibacillus plantarum* für eine kontrollierte Sauermaische bei der Herstellung von destillierten Spirituosen

Technisches Datenblatt

ANWENDUNGEN:

- DistilaBact® LP ist ein *Lactiplantibacillus plantarum*, der speziell für die Herstellung einer kontrollierten Sauermaische in der Produktion von destillierten Spirituosen ausgewählt wurde.
- DistilaBact® LP kann direkt in die Maische gegeben werden, entweder als Co-Impfung mit der Hefe oder einige Stunden nach der Hefegabe.
- DistilaBact® LP trägt zur Entwicklung eines ausgeprägten Aromaprofils während der Gärung bei, das für die Sauermaischegärung charakteristisch ist (verstärkte Milchsäure- und Zitrusnoten).
- DistilaBact® LP hat keinen Einfluss auf die Gärkinetik oder den Restzuckergehalt.

ERGEBNISSE MIT DISTILABACT LP:

Die Verwendung von DistilaBact LP in der Sauermaischeproduktion hat keinen signifikanten Einfluss auf die Gärung: Die Ethanol- und Glycerolwerte sind mit und ohne DistilaBact LP vergleichbar. Die Verwendung dieser Milchsäurebakterien beeinflusst nur den Milchsäuregehalt (Abbildung 1).

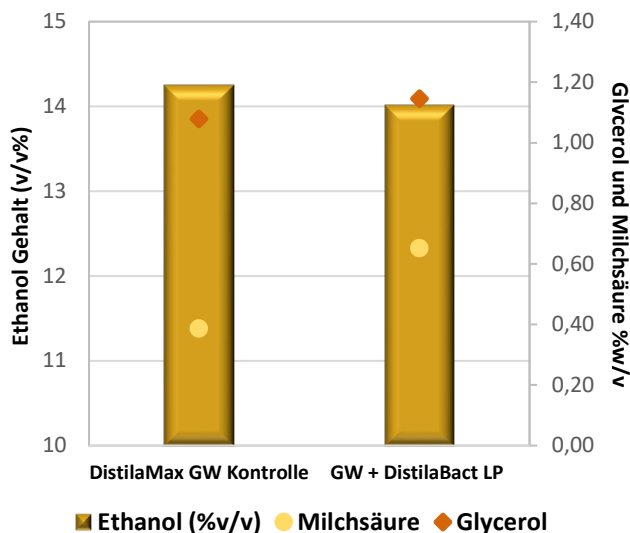


Abbildung 1: Ethanol-, Milchsäure- und Glycerolgehalt am Ende der Gärung. LBDS-Laborversuche mit Mais-Maische, 2018.

DistilaBact LP trägt zu einem höheren Ethyllaktat-Gehalt in der neuen Spirituose (NMS) bei (Abbildung 2), was sich erheblich auf das sensorische Profil auswirkt, d.h. die mit DistilaBact LP hergestellten Spirituosen unterscheiden sich von den ohne diese Milchsäurebakterien hergestellten NMS Spirituosen, was eines der wünschenswerten Ergebnisse einer gut geführten Sauermaischeproduktion ist.

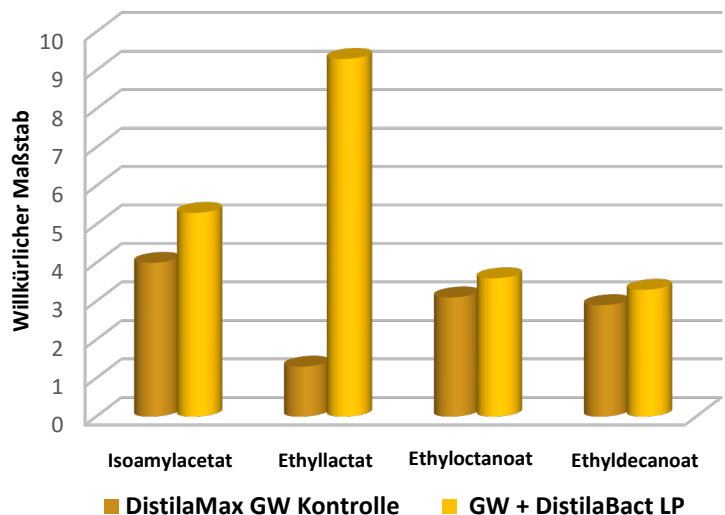


Abbildung 2: Auswirkungen von DistilaBact LP auf die Esterproduktion. LBDS-Laborversuche mit Mais-Maische, 2018.



LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS

Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V6 - 231113

DISTILABACT® LP

Ausgewählter *Lactiplantibacillus plantarum* für eine kontrollierte Sauermaische bei der Herstellung von destillierten Spirituosen

Technisches Datenblatt

EIGENSCHAFTEN:

- Aktive, gefriergetrocknete Milchsäurebakterien (*Lactiplantibacillus plantarum*).
- Lebensfähige Bakterienzellen (CFU/g): >10x10e11.
- DistilaBact LP ist nicht genetisch modifiziert.

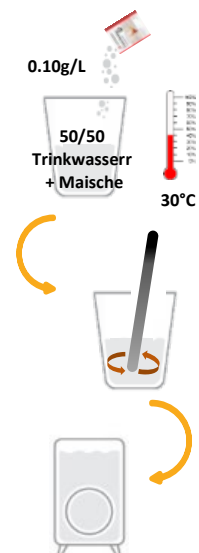
DOSIERUNG:

- Die optimale Dosierung ist 0,1 g pro Liter (100ppm).
- DistilaBact LP wird in einem 100g-Beutel geliefert, was die Dosis für 1000 Liter Maische darstellt.

GEBRAUCHSANLEITUNG:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits empfiehlt:

1. Für eine bessere Verteilung rehydrieren Sie DistilaBact LP in einem sauberen Behälter mit Trinkwasser. Verwenden Sie kein demineralisiertes Wasser.
2. Rehydrieren Sie DistilaBact LP in einer 50/50-Mischung aus Trinkwasser und Maische. Die Lösung sollte das 10-fache des Gewichts der Bakterien enthalten bei einer Temperatur von 30°C.
3. Sie können den Beutel auch öffnen und DistilaBact LP direkt in die Maische geben, in einer Dosierung von 0,1 g pro Liter.
4. Überwachen Sie den pH-Wert regelmäßig. Wenn er während der Gärung nicht gesunken ist, stellen Sie bitte sicher, dass Sie die Gebrauchsanweisung (Temperatur und Dosierung) befolgen und kontaktieren Sie Ihren technischen Ansprechpartner für zusätzliche Beratung.
5. Sobald das Vakuum-Siegel aufgebrochen ist, sofort verwenden.



LAGERUNG, HANDHABUNG &

- DistilaBact LP kann bis zu 25°C 3 Wochen lang haltbar sein, ohne seine Qualität zu verlieren.
- Haltbarkeit: 18 Monate bei Lagerung bei 4°C ab Herstellungsdatum (wenn das Vakuumsiegel nicht beschädigt ist). 36 Monate bei -18°C (0 °F).
- Verpackung: DistilaBact LP ist in 100g vakuumversiegelten Folienbeuteln erhältlich.

Die hier enthaltenen Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgetreu und genau. Alle Empfehlungen oder Vorschläge werden jedoch ohne jegliche Gewährleistung oder Garantie gegeben, da die Bedingungen und Methoden der Verwendung außerhalb unserer Kontrolle liegen.



Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V6 - 231113

