DISTILABACT® LP

Bactérie *Lactiplantibacillus plantarum* sélectionnée afin de maîtriser le développement du sour mash au cours du processus de production de spiritueux

Fiche technique

APPLICATIONS :

- DistilaBact® LP est une souche de *Lactiplantibacillus plantarum* spécifiquement sélectionnée pour maîtriser le développement du sour mash (moût acide) au cours de la production de spiritueux.
- DistilaBact LP peut être directement ajoutée dans le moût en co-inoculation avec la levure ou bien quelques heures après l'ajout de la dose de levure.
- DistilaBact LP favorise le développement d'un profil aromatique spécifique au cours de la fermentation, une caractéristique propre de la fermentation sour mash, notamment avec des nuances d'agrumes et des notes lactiques prononcées.
- DistilaBact LP n'a pas d'impact sur la cinétique de fermentation ou sur les teneurs en sucres résiduels.

RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILABACT LP :

Le recours à DistilaBact LP lors de la production du sour mash n'a pas d'impact significatif sur la fermentation: les teneurs en éthanol et glycérol sont semblables que ce soit avec ou sans DistilaBact LP. Seules les teneurs en acide lactique sont impactées par l'utilisation de cette bactérie (figure 1).

DistilaBact LP favorise une concentration plus élevée en lactate d'éthyle dans le new make spirit (NMS) (figure 2). Cette forte teneur en lactate d'éthyle a un impact significatif sur le profil organoleptique, ce qui est souhaité lorsque la production du sour mash est bien maîtrisée ; ainsi un NMS élaboré avec DistilaBact LP sera différent de celui élaboré sans cette bactérie. d'acide lactique.

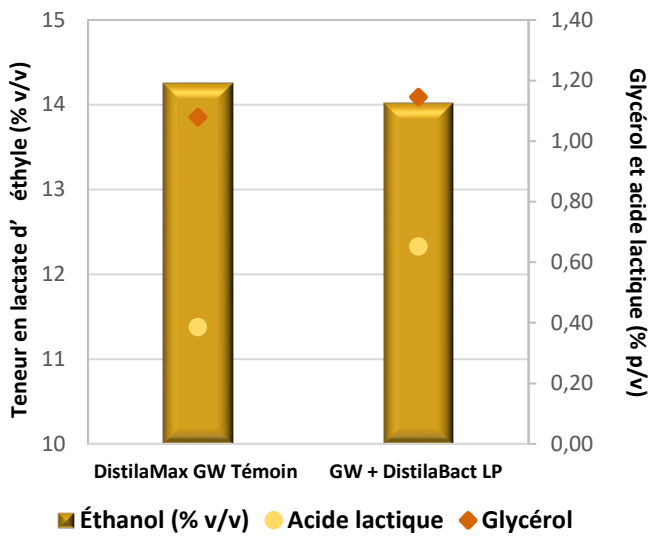

Figure 1 : Concentration en éthanol, acide lactique et glycérol en fin de fermentation.
Essais de laboratoire LBDS sur moût de maïs, 2018.

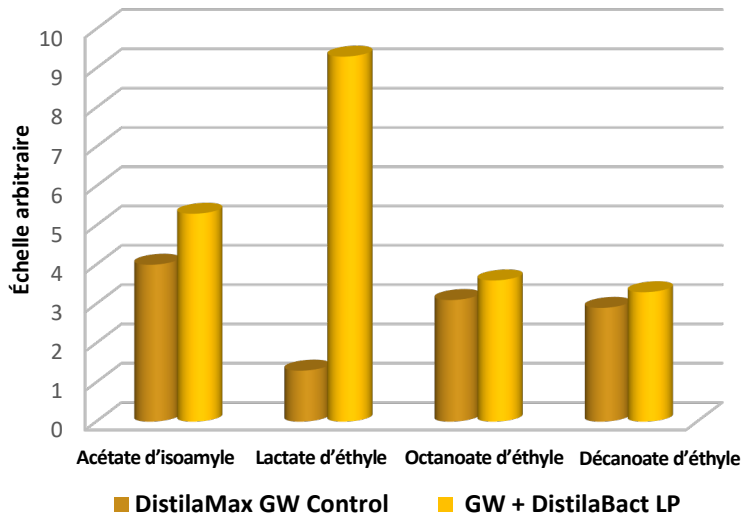

Figure 2 : Impact de DistilaBact LP sur la production d'esters.
Essais de laboratoire LBDS sur moût de maïs, 2018.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Milwaukee, États-Unis. Montréal, Canada. Fredericia, Danemark. Bangkok, Thaïlande.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V5 - 231113

DISTILABACT® LP

Bactérie *Lactiplantibacillus plantarum* sélectionnée afin de maîtriser le développement du sour mash au cours du processus de production des spiritueux

Fiche technique

CARACTÉRISTIQUES :

- Bactéries d'acide lactique actives lyophilisées (*Lactiplantibacillus plantarum*).
- Cellules bactériennes viables (UFC/g) : > 10 x 10e11.
- DistilaBact LP est une bactérie certifiée non OGM.

DOSE D'EMPLOI :

- La dose optimale est de 0,1 g par litre (100 ppm).
- DistilaBact LP est disponible en sachet de 100 g, soit la dose nécessaire pour 1000 litres de moût.

MODE D'EMPLOI :

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recommande :

1. Pour une meilleure répartition, réhydrater DistilaBact LP dans un récipient propre et en utilisant de l'eau potable. Ne pas utiliser d'eau déminéralisée.
2. De réhydrater DistilaBact LP dans un mélange d'eau potable et de moût (50/50), dans 10 fois son poids d'eau à 30 °C (86 °F).
3. Ou bien vous pouvez ouvrir le sachet et ajouter DistilaBact LP directement dans le moût à une dose de 0,1 g par litre.
4. De surveiller régulièrement le pH. Si le pH ne diminue pas pendant la fermentation, veuillez vous référer au mode d'emploi (température et dose d'emploi) et contacter votre représentant technique pour obtenir de l'aide.
5. D'utiliser le produit immédiatement après ouverture.

CONSERVATION, MANIPULATION ET CONDITIONNEMENT :

- DistilaBact LP en sachet fermé résiste à des températures de livraison atteignant 25°C pendant 3 semaines sans altération de sa qualité.
- Durée de conservation: ce produit peut être stocké pendant 18 mois à 4°C (40 °F) après sa date de fabrication dans son emballage d'origine scellé. 36 mois à -18°C (0 °F).
- Conditionnement: DistilaBact LP est disponible en sachets d'aluminium laminé sous vide de 100 g.

L'information présente dans ce document est correcte et précise, et se base sur l'état actuel de nos connaissances.
Cependant, les conseils ou suggestions sont donnés sans aucune garantie, puisque les conditions et modes d'utilisation du produit sont hors de notre contrôle.
Les informations contenues dans ce document n'encouragent pas une utilisation de nos produits en violation de brevets, quels qu'ils soient.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Where Science meets Art

Milwaukee, États-Unis. Montréal, Canada. Fredericia, Danemark. Bangkok, Thaïlande.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V5 - 231113

LALLEMAND