DISTILAMAX® LS

Дрожжи для сбраживания плодово-ягодного сырья

Технические характеристики

ПРИМЕНЕНИЕ:

- DistilaMax® LS были отобраны за отличную конкурентоспособность по отношению к инфицирующей микрофлоре и за высокое качество, получаемых спиртных напитков.
- DistilaMax LS отличаются короткой лаг-фазой и высокой скоростью брожения в широком диапазоне pH (3.25 – 5.3).
- DistilaMax LS продолжают активное брожение в широком диапазоне температур (18°C – 32°C), что делает его образцовым штаммом для производства фруктовых бренди.
- DistilaMax LS являются фруктофильным штаммом и поэтому рекомендованы для сбраживания фруктозо-содержащего сырья.
- DistilaMax LS характеризуются низким уровнем пенообразования и низким уровнем продуцирования уксусной кислоты в процессе брожения.

РЕЗУЛЬТАТЫ С DISTILAMAX LS:

Во время сбраживания плодово-ягодного сырья уровень pH может быть довольно низким, поэтому важно использовать штамм дрожжей, который может эффективно сбраживать в широком диапазоне pH. Рисунок 1 демонстрирует устойчивость DistilaMax LS к низкому pH (3.25), а также к высокому pH (4.5) с сохранением хорошей кинетики брожения.

Кинетика брожения с DistilaMax LS при pH 3.25 и 4.5, Температура 28°C

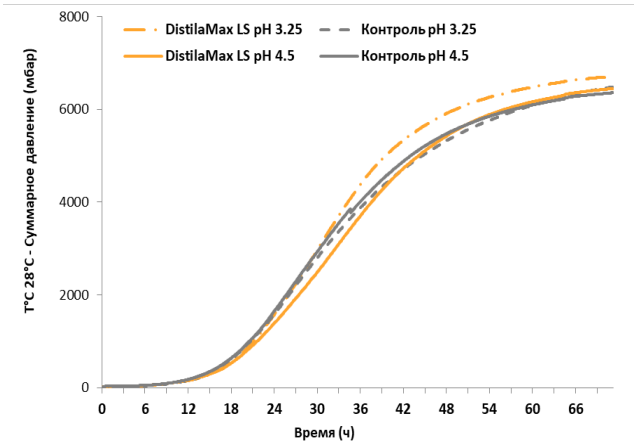


Рисунок 1: Эксперимент LBDS на яблочном соке, 2022.

При производстве фруктовых бренди брожение проводят в широком диапазоне температур, поэтому важно использовать штамм дрожжей с хорошей термотолерантностью.
Рисунок 2 демонстрирует высокую скорость брожения с DistilaMax LS при двух распространённых температурных режимах (20°C and 28°C).

Кинетика брожения с DistilaMax LS при температуре 20°C и 28°C, pH 4.5

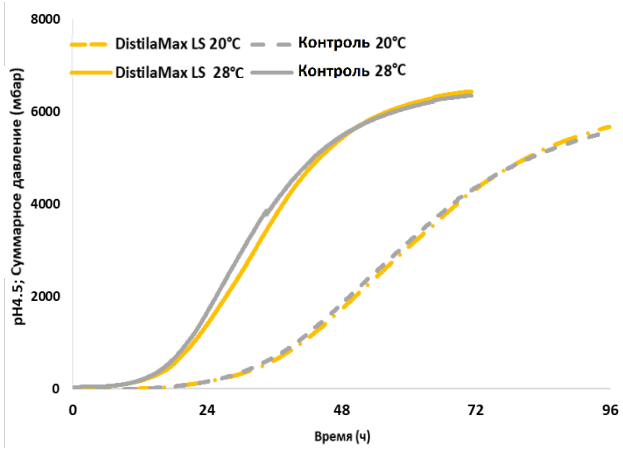


Рисунок 2: Эксперимент LBDS на яблочном соке, 2022.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

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

V1 December 2022

DISTILAMAX® LS

Дрожжи для сбраживания фруктового сырья

Технические характеристики

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Массовая доля сухого вещества: 95.5 +/-2.5%
- Жизнеспособных клеток (КОЕ/г): >2x10e10
- Общее кол-во диких дрожжей (КОЕ/г): <1000

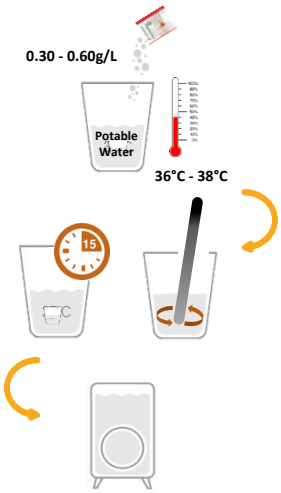
DistilaMax LS не являются генетически модифицированными. DistilaMax LS являются кошерными.

ДОЗИРОВКА:

- Оптимальная дозировка дрожжей может отличаться и будет зависеть от организации технологического процесса.
- Стандартная дозировка 0.30 – 0.60 г на 1 литр сусла или сока (дозировка: 300 - 600 ppm).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits рекомендует проводить регидратацию DistilaMax LS.



1. Для регидратации используйте чистую емкость. Не используйте деминерализованную воду.
2. Проведите регидратацию дрожжей в чистой воде (объем воды должен быть в 10 раз больше массы дрожжей; температура: 36°C - 38°C).
3. Всыпьте дрожжи при аккуратном перемешивании и подождите 15 - 20 минут максимум (минимум 10 минут), перед тем как приступить к следующему шагу.
4. Внесите дрожжевую суспензию в сусло. Если разница температур сусла и дрожжевой суспензии более 8°C, добавьте в дрожжевую суспензию небольшой объем сусла для снижения разницы температур.
5. После вскрытия или повреждения вакуумной упаковки, используйте дрожжи как можно быстрее.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ:

- DistilaMax LS следует хранить в сухом и прохладном месте, вдали от источников тепла, а также солнечного света для сохранения максимальной стабильности.
- Срок годности: 3 года с даты изготовления, если вакуумная упаковка не нарушена.
- Упаковка: DistilaMax LS доступны в вакуумной упаковке 10 кг или в коробке 20 x 500 г.

На основании имеющихся у нас сведений информация представленная в данном документе является точной и достоверной.
Однако, все рекомендации и предложения вносятся без гарантий, поскольку мы не можем контролировать условия и способы использования продукта.
Настоящая документация не подразумевает использование данной продукции в нарушение каких-либо патентов.

Where Science meets Art

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

LALLEMAND

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

V1 December 2022