

# DISTILAMAX<sup>®</sup> MW

## Дрожжи для производства Солодового Виски

### Технические характеристики

#### ПРИМЕНЕНИЕ:

- DistilaMax<sup>®</sup> MW были отобраны за способность сбраживать мальтозу, мальтотриозу и другие сахара, содержащиеся в ячменном солоде.
- DistilaMax MW обладают устойчивостью к высокой концентрации спирта и сохраняют высокую активность до концентрации спирта 15% об.
- DistilaMax MW рекомендованы для производства виски при сбраживании сусла из ячменного солода.
- DistilaMax MW продуцируют вкусо-ароматические примеси, которые подходят для солодового виски за счет формирования комплексного аромата и фруктовых тонов.

#### РЕЗУЛЬТАТЫ С DISTILAMAX MW:

DistilaMax MW по сравнению с другими штаммами дрожжей, применяемыми в производстве виски в Шотландии, хорошо зарекомендовали себя при сбраживании сусла из ячменного солода за счет возможности получения более высокой концентрации спирта и более низкой концентрации несброженных углеводов.

DistilaMax MW используются в производстве солодового виски, где наличие фруктовых тонов является желательной характеристикой. На Рисунке 2 представлена сравнительная характеристика продуцирования эфиров DistilaMax MW и 2 другими штаммами дрожжей, применяемыми в производстве виски в Шотландии.

Концентрация спирта (г/100 мл) через 24 ч и 54 ч брожения на сусле из ячменного солода с начальной плотностью 1077

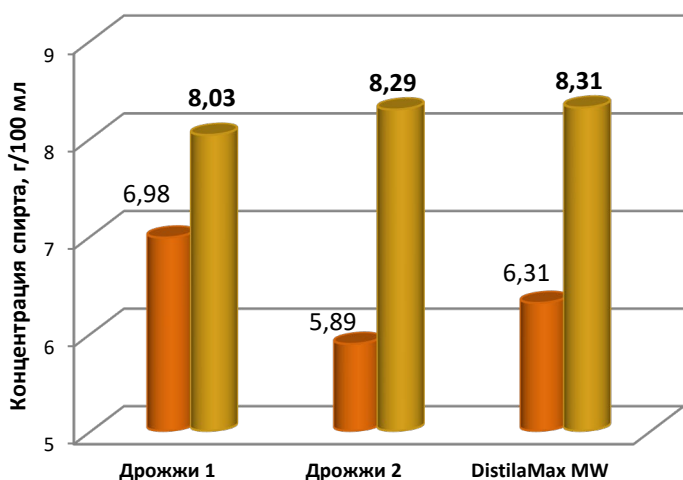


Рисунок 1: Эксперимент, LBDS, 2016.

Концентрация эфиров на конец брожения при 28°C сусла из ячменного солода 3 штаммами дрожжей для производства виски

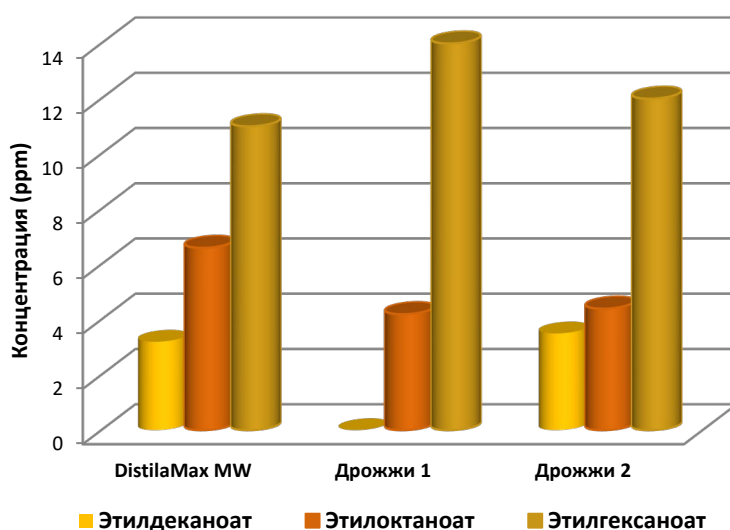


Рисунок 2: Эксперимент, UNGDA, 2016.



LALLEMAND BIOFUELS  
& DISTILLED SPIRITS

# DISTILAMAX® MW

Дрожжи для производства Солодового Виски

Технические характеристики

## ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Массовая доля сухого вещества: 95.5 +/-2.5%
- Жизнеспособных клеток (КОЕ/г): >1x10e10
- Общее кол-во диких дрожжей (КОЕ/г): <1000

DistilaMax MW не являются генетически модифицированными.  
DistilaMax MW являются кошерными.

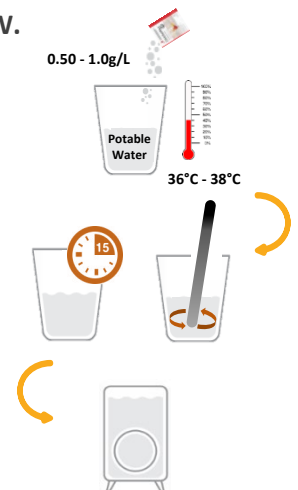
## ДОЗИРОВКА:

- Оптимальная дозировка дрожжей может отличаться и будет зависеть от организации технологического процесса.
- Сбраживание солодового сусла для производства виски: 0.50 - 1.0 г на 1 л сусла (дозировка: 500 - 1000 ppm).

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits рекомендует проводить регидратацию DistilaMax MW.

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 MW 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 MW 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.



Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.  
mnachetova@lallemand.com, distilledspirits@lallemand.com, www.lallemnddistilling.com  
V3 December 2022

