

# DISTILAMAX® NT

## Дрожжи для производства солодового и зернового виски

### Технические характеристики

#### ПРИМЕНЕНИЕ:

- DistilaMax® NT используется многими производителями виски в Шотландии, где этот штамм и был специально отобран за свою способность сбраживать мальтозу, мальтотриозу и другие сахара, содержащиеся в ячменном солоде и другом зерновом сырье.
- DistilaMax NT рекомендованы для использования в производстве виски при сбраживании сусла из ячменного солода или другого зернового сырья. DistilaMax NT обладают устойчивостью к высокой концентрации спирта и сохраняют высокую активность до концентрации спирта 12% об.
- DistilaMax NT продуцируют вкусо-ароматические примеси, которые подходят для солодового виски за счет формирования комплексного аромата и фруктовых тонов даже при более высоких температурах.

#### РЕЗУЛЬТАТЫ С DISTILAMAX NT:

DistilaMax NT используют большое количество производителей виски в Шотландии и по всему миру для производства солодового и зернового виски, где наличие фруктовых тонов является желательной характеристикой вне зависимости от температуры брожения. На Рисунках 1 и 2 показана сравнительная характеристика продуцирования высших спиртов DistilaMax NT и 2мя другими штаммами дрожжей, применяемыми в производстве виски в Шотландии.

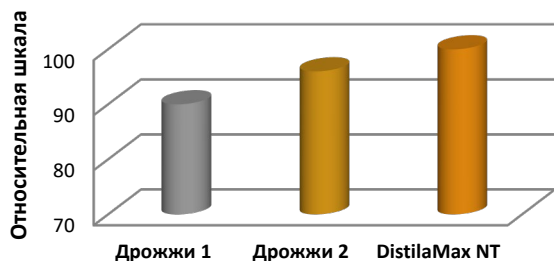


Рисунок 1: Продуцирование высших спиртов при температурах до 30°C. Эксперимент, UNGDA, 2017.

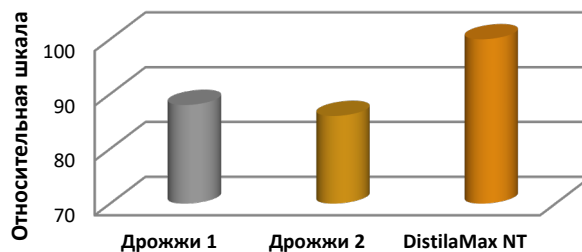


Рисунок 2: Продуцирование высших спиртов при температурах до 35°C. Эксперимент, UNGDA, 2017.

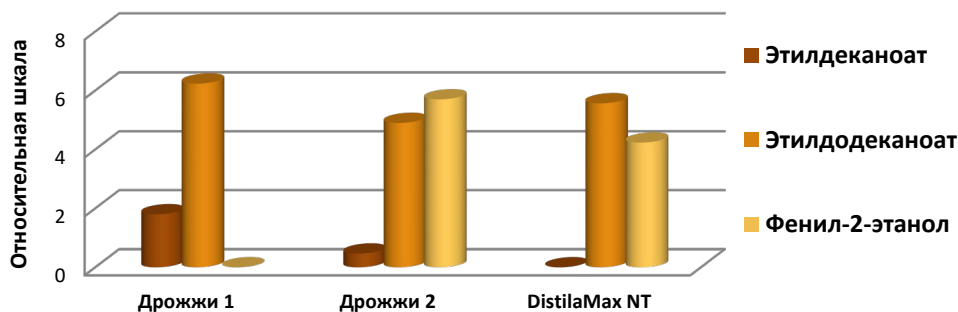


Рисунок 3: Продуцирование эфиров и фенил-2-этанола при 30°C - 35°C на солодовом сусле. Эксперимент, UNGDA, 2016.

DistilaMax NT отличаются интересным органолептическим профилем с комплексным и интенсивным ароматом. На Рисунке 3 представлено продуцирование эфиров и фенил-2-этанола DistilaMax NT в сравнении с 2мя другими штаммами дрожжей, применяемыми в производстве виски.

Этилдеcanoат: Цветочный аромат    Этилдодеcanoат: мыльные нотки  
Фенил-2 этанол: аромат розы



# DISTILAMAX® NT

Дрожжи для солодового и зернового 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 NT не являются генетически модифицированными. DistilaMax NT являются кошерными.

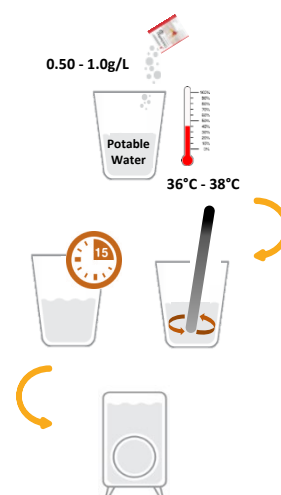
## ДОЗИРОВКА:

- 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 NT.

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 NT 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 NT 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.lallemanddistilling.com  
V3 September 2021

