

DISTILAMAX® TQ

Фруктофильные дрожжи для сбраживания фруктового сырья и агавы

Технические характеристики

ПРИМЕНЕНИЕ:

- DistilaMax® TQ были отобраны за свою способность сбраживать глюкозу и фруктозу в присутствии различных стрессовых факторов, что позволяет эффективно сбраживать сок/сусло и получать низкую концентрацию несброженных сахаров и высокую концентрацию спирта.
- DistilaMax TQ обладают киллер-фактором K2, что позволяет DistilaMax TQ подавлять дикие дрожжи в процессе брожения.
- DistilaMax TQ обладают хорошей устойчивостью к температуре (18°C - 35°C) и короткой лаг-фазой, что сдерживает развитие инфицирующих микроорганизмов.
- DistilaMax TQ рекомендованы для производства фруктовых бренди и текилы.
- При низких температурах брожения и правильно подобранном питании для дрожжей, DistilaMax TQ продуцируют фруктовый и цветочный ароматический профиль, который отлично подходит для производства фруктовых бренди.
- При более высоких температурах брожения DistilaMax TQ позволяют получать ароматический профиль, который отлично подходит для производства текилы, а именно – комплексный и фруктовый.

РЕЗУЛЬТАТЫ С DISTILAMAX TQ:

В процессе производства фруктовых бренди DistilaMax TQ продуцируют основные ароматические компоненты, которые создают характерную основу готового продукта, как показано на Рисунке 1.

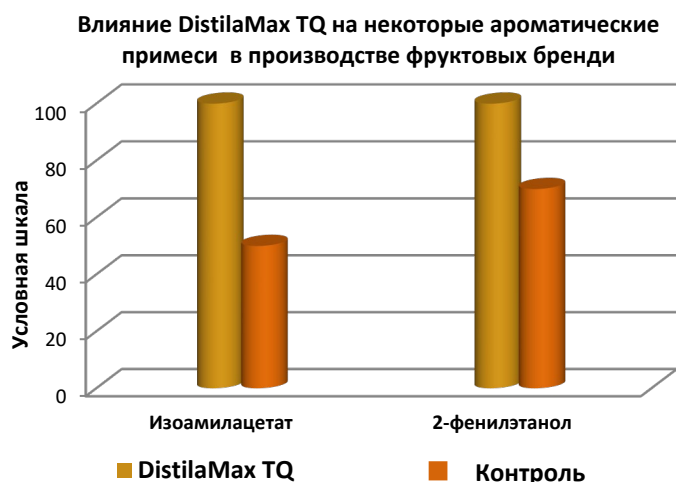


Рисунок 1: Эксперимент ICV, Франция, 1996.

При производстве текилы дрожжи должны продуцировать 2-фенилэтанол и эфиры в высокой концентрации. Как видно на Рисунке 2, DistilaMax TQ продуцируют больше 2-фенилэтанола и этиллактата по сравнению с другими штаммами, используемыми в производстве текилы.

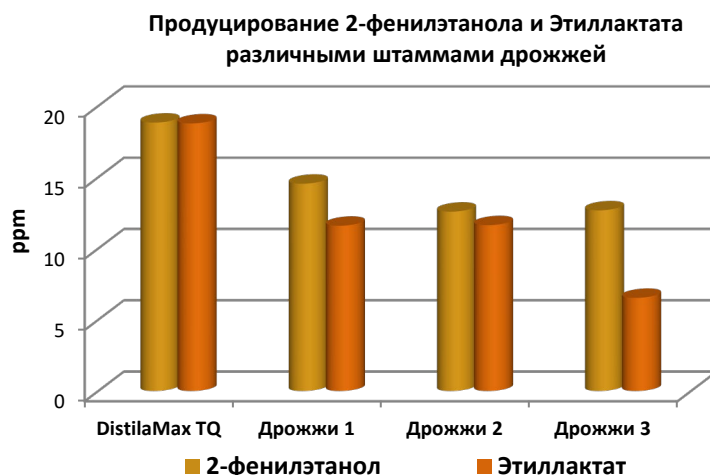


Рисунок 2: Лабораторный эксперимент, 2016.



LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS

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

V2 December 2021

DISTILAMAX® TQ

Фруктофильные дрожжи для сбраживания фруктового сырья и агавы

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 TQ не являются генетически модифицированными. DistilaMax TQ являются кошерными.

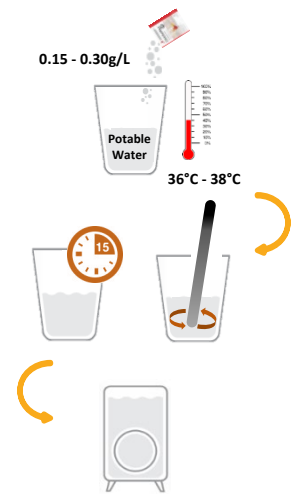
ДОЗИРОВКА:

- Оптимальная дозировка дрожжей может отличаться и будет зависеть от организации технологического процесса.
- Стандартная дозировка 0.15 - 0.30 г на 1 литр сусла или сока (дозировка:150-300 ppm)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits рекомендует проводить регидратацию DistilaMax TQ.

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 TQ 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 TQ 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

V2 December 2021

