DISTILAMAX® MW

Levadura seleccionada para la producción de Whisky de malta

Ficha Técnica

APLICACIONES:

- DistilaMax® MW se ha seleccionado específicamente por su capacidad para fermentar maltosa, maltotriosa y otros azúcares presentes en materias primas a base de cebada malteada.
- DistilaMax MW muestra una buena tolerancia al alcohol y funciona muy bien hasta grados alcohólicos de 15% v/v.
- DistilaMax MW se recomienda para la producción de whisky, a partir de mosto elaborado utilizando cebada malteada.
- DistilaMax MW produce un perfil de congéneres muy adecuado para los whiskys de cebada malteada ya que aumenta la complejidad y las notas frutales.

RESULTADOS CON DISTILAMAX MW:

DistilaMax MW, en comparación con otras levaduras utilizadas en la industria del whisky escocés, funciona muy bien con la cebada malteada, produciendo un mayor contenido de alcohol y menor concentración de azúcares residuales.

DistilaMax MW se utiliza para la producción de whisky a partir de cebada malteada donde una de las características más buscadas es el aroma afrutado. La Figura 2 muestra una comparación entre la producción de ésteres por parte de DistilaMax MW y por otras 2 levaduras utilizadas en la industria del whisky escocés.

Contenido de etanol (% p/v) tras 24 y 54 horas de fermentación de un mosto de cebada malteada con una densidad inicial de 1077

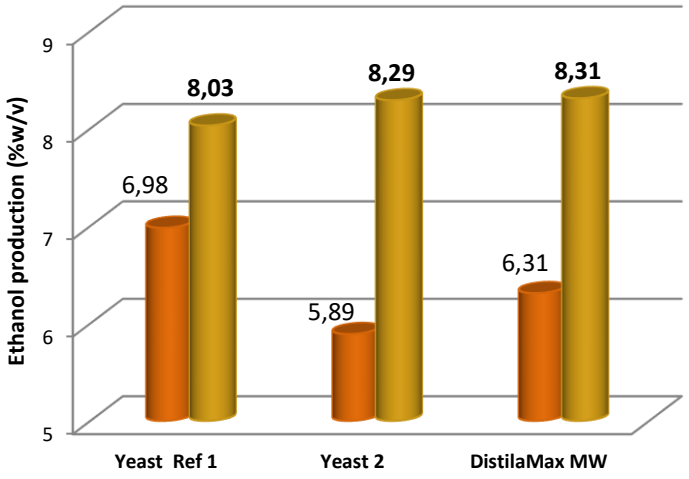


Figura 1: Ensayo, LBDS, 2016.

Concentración de ésteres al final de la fermentación a 28°C en mosto de cebada malteada con 3 levaduras usadas para la producción de whisky de malta

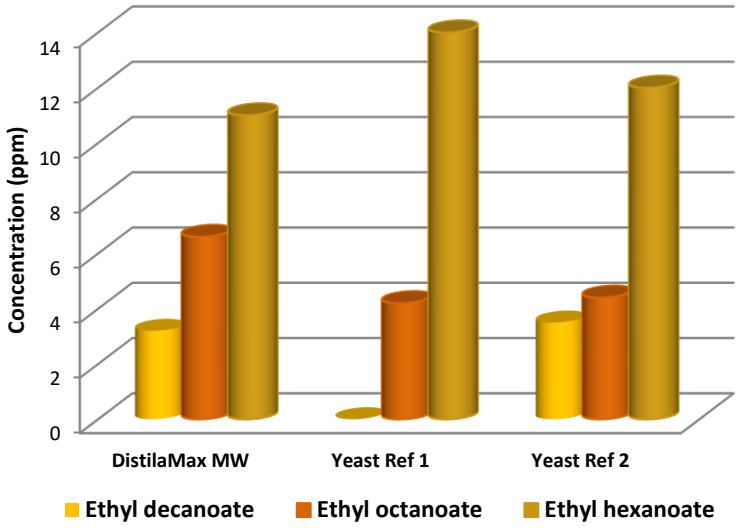


Figura 2: Ensayo, UNGDA, 2016.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.

distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V2 Diciembre 2021

DISTILAMAX® MW

Levadura seleccionada para la producción de Whisky de malta

Ficha Técnica

CARACTERÍSTICAS:

- Sólidos (Dry Weight): 95.5 +/-2.5%
- Células Viables (UFC/g): >1x10e10
- Levaduras Salvajes Totales (UFC/g): <1000

DistilaMax MW no está genéticamente modificada y es Kosher.

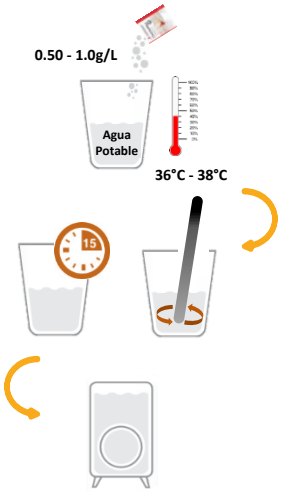
DOSIS:

- La dosis óptima de levadura varía en función del proceso de producción de cada destilería.
- Fermentación de cebada malteada para la producción de whisky: 0.50 – 1.0 gramos por litro de mosto (dosis: 500 - 1000 ppm).

INSTRUCCIONES DE USO:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda efectuar la rehidratación de DistilaMax MW

1. Para la rehidratación utilice un recipiente limpio. No use agua desmineralizada.
2. Rehidrate la levadura en agua limpia (el agua debe ser 10 veces el peso de la levadura y estar a una temperatura de 36°C - 38°C).
3. Suspenda cuidadosamente el contenido agitando suavemente y a continuación espere de 15 a 20 minutos como máximo (mínimo 10 minutos) antes de pasar al siguiente paso.
4. Adicione esta preparación al mosto. Si hay una diferencia de temperatura de más de 8°C entre el mosto a inocular y la solución de rehidratación, añada lentamente un poco de mosto en la solución de rehidratación para reducir la diferencia de temperatura.
5. Una vez que el paquete envasado al vacío ha sido abierto o roto, es necesario usar las levaduras rápidamente.



CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO:

- DistilaMax MW debe conservarse en un lugar fresco y seco lejos de fuentes de calor y protegido de la luz directa del sol para mantener su máxima estabilidad.
- Vida útil: 3 años a partir de la fecha de fabricación, si el envase al vacío no está roto.
- Envasado: DistilaMax MW está disponible en bolsas de papel de aluminio al vacío de 10 kg o en cajas de 20 x 500 gramos.

La información contenida en el presente documento es cierta y correcta, según el estado actual de nuestros conocimientos.
No obstante, las recomendaciones y sugerencias se dan sin garantía de ningún tipo puesto que las condiciones y métodos de uso están fuera de nuestro control.
Esta información no debe considerarse como recomendación para que la utilización de nuestros productos incurra en violación de cualquier tipo de patente.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Where Science meets Art

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

V2 Diciembre 2021