DISTILAMAX® NT

Levadura seleccionada para la producción de whisky de malta y grano

Ficha Técnica

APLICACIONES:

- DistilaMax® NT es una cepa que fue aislada en Escocia, donde numerosas destilerías la utilizan específicamente por su capacidad para fermentar maltosa, maltotriosa y otros azúcares presentes en materia prima a base de grano y cebada malteada.
- DistilaMax NT se recomienda para la producción de whisky, a partir de de mosto elaborado con cebada malteada o grano. Muestra una buena tolerancia al alcohol y funciona muy bien hasta los 12% v/v.
- DistilaMax NT produce un perfil de congéneres muy adecuado para los whiskies de cebada malteada ya que aumenta la complejidad y las notas frutales incluso a altas temperaturas.

RESULTADOS CON DISTILAMAX NT:

DistilaMax NT se utiliza para la producción de whisky de cebada malteada en numerosas destilerías en Escocia y alrededor del mundo, donde la característica deseada es el aroma afrutado sin importar la temperatura. Las figuras 1 y 2 muestran la comparación entre DistilaMax NT y otras dos levaduras utilizadas en la industria del whisky escocés considerando la producción de alcoholes superiores.

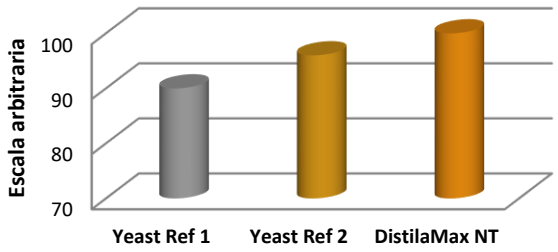


Figura 1: Alcoholes superiores con temperaturas de fermentación de hasta 30°C. Ensayo, UNGDA, 2017.

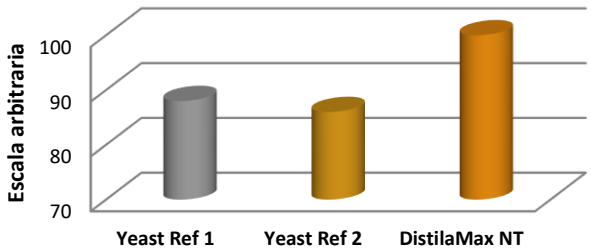


Figura 2: Alcoholes superiores con temperaturas de fermentación de hasta 35°C. Ensayo, UNGDA, 2017.

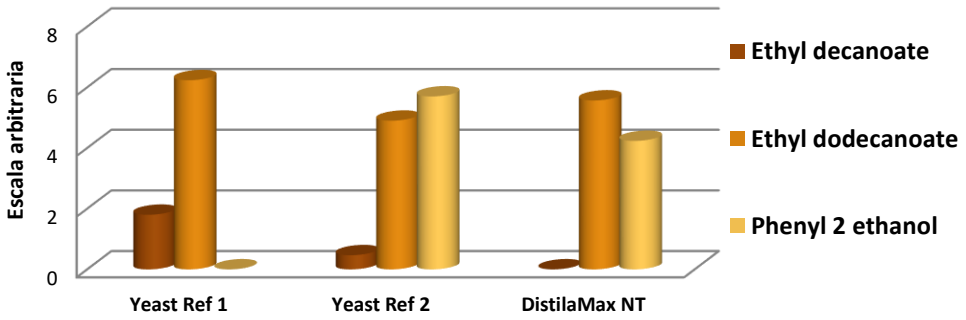


Figura 3: Producción de ésteres y 2-feniletanol a 30°C - 35°C en mosto de cebada malteada. Ensayo, UNGDA, 2016.

DistilaMax NT muestra un interesante perfil aromático con complejidad e intensidad.

La Figura 3 ilustra la producción de ésteres y fenil-2-etanol por parte de DistilaMax NT, en comparación con otras dos levaduras utilizadas en la industria del whisky.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

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

distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V3 Diciembre 2021

DISTILAMAX® NT

Levadura seleccionada para la producción de whisky de malta y grano

Ficha Técnica

CARACTERÍSTICAS:

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

DistilaMax NT no está genéticamente modificado y es Kosher.

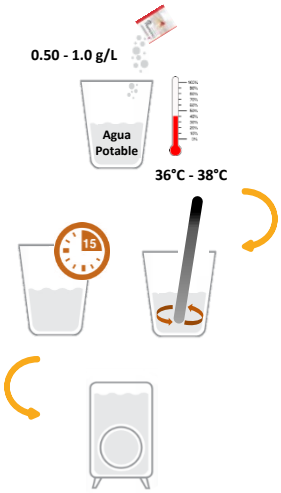
DOSIS:

- 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 (500 - 1000 ppm).

INSTRUCCIONES DE USO:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda efectuar la rehidratación de DistilaMax NT.

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 NT 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 NT está disponible en bolsas de papel de aluminio al vacío de 10 kg o en cajas de 20 x 500

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.