DISTILAMAX® XP

Levadura seleccionada para la producción de whisky de grano malteado

Ficha Técnica

APLICACIONES:

- DistilaMax® XP es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus* seleccionada específicamente por su capacidad para fermentar maltosa, maltotriosa y otros azúcares en materias primas a base de cebada malteada.
- DistilaMax XP muestra una buena tolerancia a la temperatura y funciona bien a temperaturas entre 20°C y 35°C.
- DistilaMax XP se recomienda para su uso en la producción de whisky, por fermentación de mosto obtenido a partir de grano malteado.
- DistilaMax XP produce un perfil de congéneres muy adecuado para el whisky de cebada malteada, ya que proporciona una mayor complejidad y notas frutales.

RESULTADOS CON DISTILAMAX XP:

DistilaMax XP, en comparación con otras levaduras utilizadas en la industria del whisky escocés, da muy buenos resultados con la cebada malteada a nivel de contenido de etanol, como se muestra en la Figura 1. Durante la fermentación, las temperaturas pueden ser bastante altas; por lo tanto, es importante seleccionar una levadura que pueda funcionar bien a temperaturas superiores a 32°C. La Figura 2 muestra los valores de etanol obtenidos con 3 levaduras utilizadas en la industria del whisky a diversas temperaturas. DistilaMax XP funciona muy bien dentro del intervalo de temperatura: 20°C - 35°C, aunque si es posible se recomienda mantener la temperatura a alrededor de 30°C.

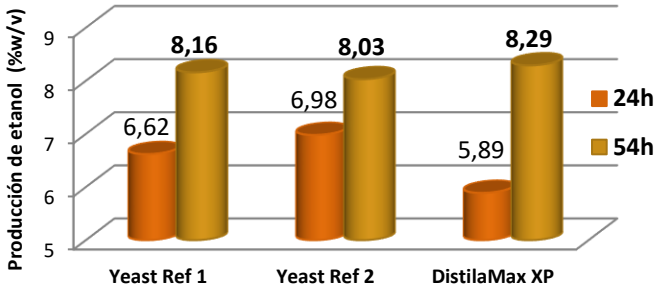


Figura 1: Resultados del contenido de etanol (%w/v) tras 24h y 50h en cebada malteada, densidad inicial 1077.

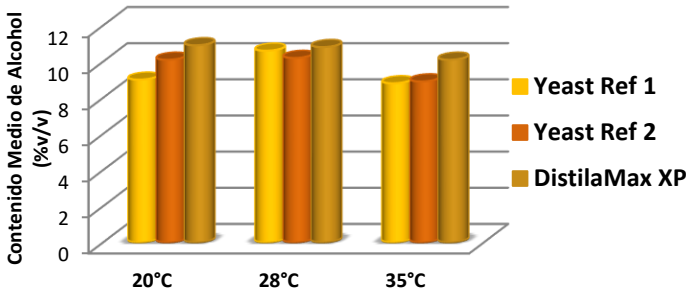


Figura 2: Efecto de la temperatura sobre el contenido de etanol con varias levaduras utilizadas en la producción de whisky.

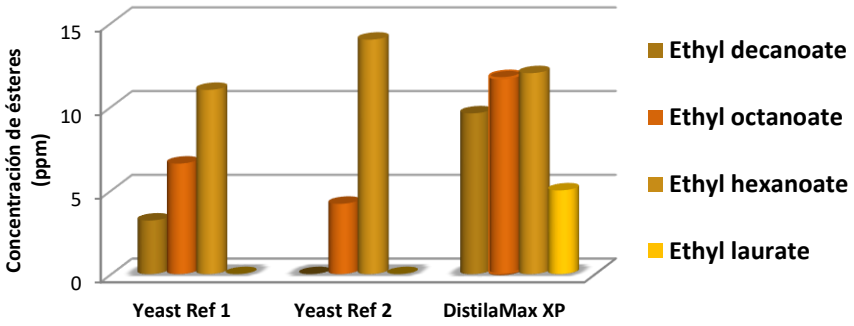


Figura 3: Concentración de ésteres a 28°C con 3 levaduras en whisky de cebada malteada.

DistilaMax XP se utiliza para la producción de whisky de malta, donde la complejidad y los aromas frutales son los principales indicadores de calidad. La Figura 3 muestra la capacidad de 3 levaduras para producir aromas frutales, evidenciando como DistilaMax XP produce una mayor complejidad.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

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

distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V3 Diciembre 2021

DISTILAMAX® XP

Levadura seleccionada para la producción de whisky de grano malteado

Ficha Técnica

CARACTERÍSTICAS:

- Sólidos (Peso Seco): 95.5 +/-2.5%
- Células Viables (UFC/g): >2x10e10
- Levaduras Salvajes Totales (UFC/g): <1000

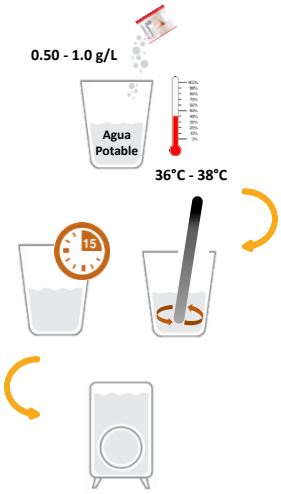
DistilaMax XP DS no está genéticamente modificado y es Kosher.

DOSIS:

- La dosis óptima de levadura varía en función del proceso de producción de cada destilería.
- Dosis normal: 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 XP.



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 XP 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 XP 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

V3 Diciembre 2021

LALLEMAND