

DISTILAMAX[®] HT

Souche de levure hautement performante pour la production de spiritueux

Fiche de données techniques

APPLICATIONS :

- DistilaMax[®] HT est une levure sèche active utilisable dans de nombreux types de boissons produites par fermentation alcoolique. Elle est particulièrement indiquée pour une utilisation dans des matières à base d'amidon et de sucre.
- DistilaMax HT a été sélectionnée en raison de sa bonne cinétique de fermentation même dans des conditions de stress élevées, y compris des températures de fermentation élevées, une trempe à forte gravité et des concentrations d'alcool élevées.
- DistilaMax HT bénéficie d'une bonne tolérance aux températures, reste efficace jusqu'à 34 °C, voire 36 °C et continue de fermenter activement à des concentrations d'éthanol au-delà de 16 % de TAV (taux d'alcool par volume).

RÉSULTATS AVEC DISTILAMAX HT :

Les températures de fermentation peuvent parfois atteindre 34 °C à 36 °C. Dans ce cas, il est important de disposer d'une souche de levure qui fonctionne bien dans un environnement stressant, pour mener à bien la fermentation avec un bon rendement et une fin correcte.

La Figure 1 et la Figure 2 illustrent l'efficacité de DistilaMax HT à des températures pouvant atteindre 34 °C à 36 °C par rapport à une levure témoin.

La Figure 1 illustre la cinétique de fermentation et la teneur en éthanol en comparant les deux souches : la teneur en éthanol dans les essais avec le témoin est inférieure à celle obtenue avec DistilaMax HT.

La Figure 2 illustre la capacité de cette souche à utiliser le sucre tout au long de la fermentation et à mener à bien les fermentations (en corrélation avec une teneur en éthanol élevée), même à des températures élevées.

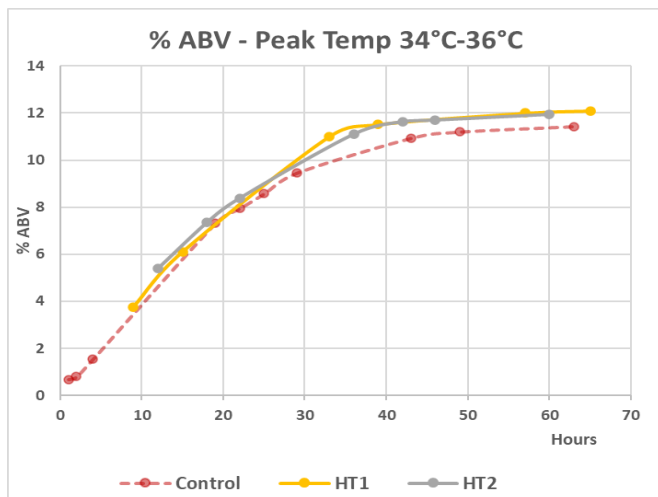


Figure 1 : Teneur en éthanol TAV du substrat de grain avec DistilaMax HT. Essai, États-Unis 2019
Toutes les expériences ont été réalisées dans des conditions similaires. Control : moyenne des deux expériences.

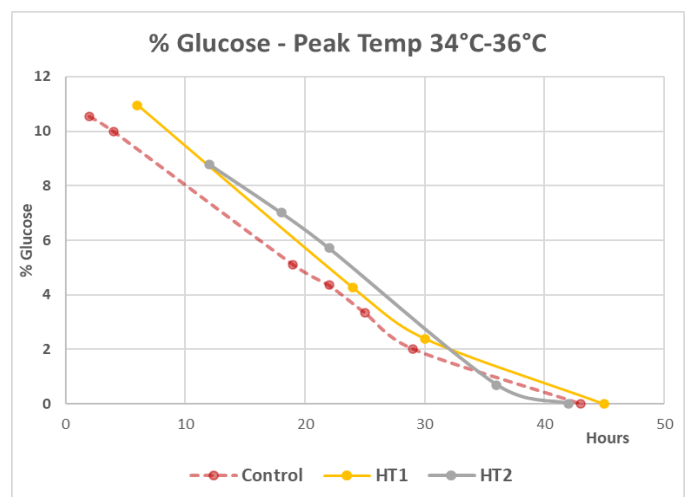


Figure 2 : Teneur en glucose (%) durant la fermentation avec DistilaMax HT. Essai, États-Unis 2019
Toutes les expériences ont été réalisées dans des conditions similaires. Control : moyenne des deux expériences.



DistilaMax® HT

Souche de levure hautement performante pour la production de spiritueux

Fiche de données techniques

CARACTÉRISTIQUES :

- Solides (poids à sec) : 95,5 +/- 2,5 %
- Cellules viables (CFU/mg) : $>2 \times 10^{10}$
- Levure sauvage totale (CFU/g) : <1000

DistilaMax HT n'est pas génétiquement modifiée, et est casher.

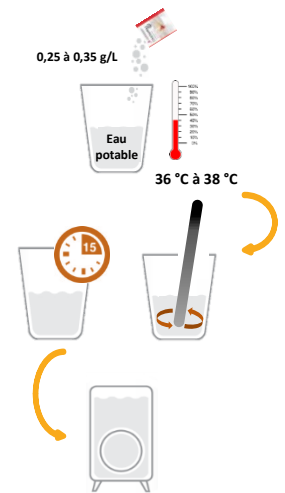
DOSAGE :

- Le dosage de levure optimal varie en fonction du procédé de production de chaque distillerie.
- La dose normale est de l'ordre de 0,25 à 0,35 g de levure par litre de trempe, de moût fermenté ou de moût.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION :

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recommande la réhydratation de DistilaMax

1. Pour la réhydratation, utilisez un conteneur propre. N'utilisez pas de l'eau déminéralisée.
2. Réhydratez la levure dans de l'eau propre ; l'eau doit représenter 10 fois le poids de la levure et être à une température de 36 °C à 38 °C.
3. Amenez soigneusement le contenu en suspension en mélangeant doucement puis attendez 15 à 20 minutes au maximum (10 minutes au minimum).
4. Ajoutez cette préparation au moût fermenté. Si la différence de température entre le moût fermenté à ensemencer et la solution de réhydratation est supérieure à 8 °C, ajoutez lentement du moût fermenté dans la solution de réhydratation pour réduire cet écart de température.
5. Une fois le sachet sous vide ouvert ou déchiré, utilisez la levure rapidement.



STOCKAGE - MANUTENTION - CONDITIONNEMENT :

- DistilaMax HT doit être conservée dans un endroit frais et sec à distance de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil pour une stabilité maximale.
- Durée de conservation : 3 ans à compter de la date de fabrication si l'emballage sous vide n'est pas ouvert.
- Conditionnement : DistilaMax HT est disponible dans des sacs sous vide en vrac de 10 kg ou dans des boîtes de 20 x 500 g.

À notre connaissance, les informations fournies ici sont exactes et précises. Toutefois, les recommandations ou suggestions sont fournies sans aucune garantie, les conditions et méthodes d'utilisation étant hors de notre contrôle. Ces informations ne doivent pas être considérées comme une quelconque recommandation à utiliser nos produits en violation d'un quelconque brevet.



Milwaukee, États-Unis. Montréal, Canada. Fredericia, Danemark. Bangkok, Thaïlande.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com
version2 Décembre 2022

