DISTILAMAX® MW

Souche de levure destinée à la production de whisky de grains maltés

Fiche technique

APPLICATIONS :

- DistilaMax® MW a été spécifiquement sélectionnée pour sa capacité à fermenter le maltose, le maltotriose et d'autres sucres issus de grains maltés.
- DistilaMax MW présente une bonne tolérance à l'alcool et donne d'excellents résultats jusqu'à 15 % vol.
- DistilaMax MW est adaptée à la production de whisky issu de la fermentation de moût d'orge maltée.
- DistilaMax MW présente un profil de congénères particulièrement adapté au whisky d'orge maltée, qui permet notamment d'intensifier la complexité et le caractère fruité du spiritueux.

RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX MW :

Comparé à d'autres souches de levures utilisées dans l'industrie du scotch whisky, DistilaMax MW donne d'excellents résultats sur l'orge malté, permettant ainsi d'obtenir une teneur en alcool plus élevée et moins de sucres résiduels.

DistilaMax MW convient à la production de whisky d'orge maltée, notamment lorsque l'arôme fruité est une caractéristique recherchée. La figure 2 compare la production d'esters de DistilaMax MW et deux autres levures utilisées dans l'industrie du scotch whisky.

Résultats de la teneur en éthanol (% p/v) après 24 h et 54 h de fermentation d'orge maltée, densité initiale 1077.

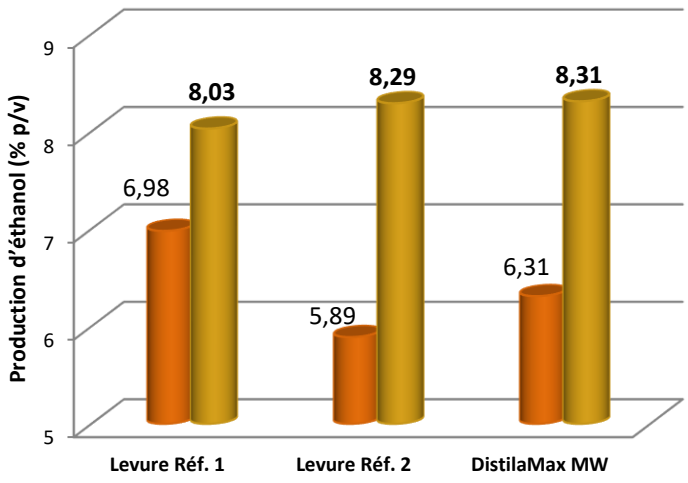


Figure 1. Essai, LBDS, 2016.

Concentration d'esters à la fin d'une fermentation à 28 °C sur un moût d'orge maltée avec 3 levures de whisky de malt.

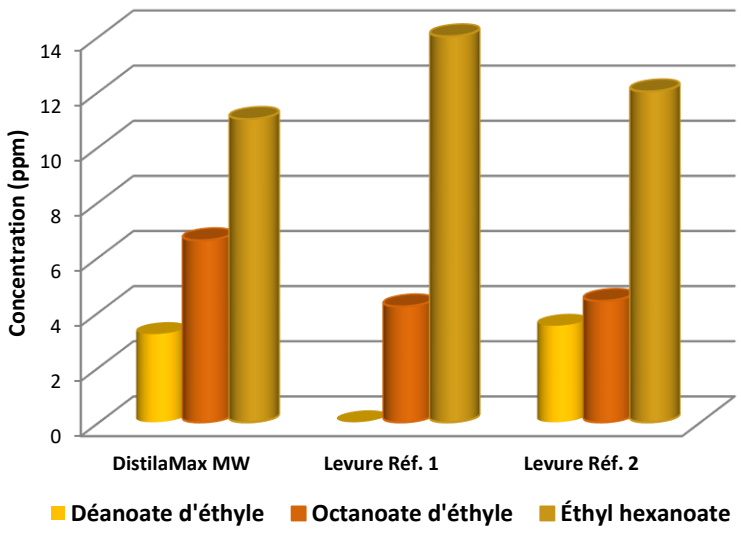


Figure 2. Essai, UNGDA, 2016.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

Milwaukee, États-Unis. Montréal, Canada. Fredericia, Danemark. Bangkok, Thaïlande.

distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V3 décembre 2021

DISTILAMAX® MW

Souche de levure destinée à la production de whisky de malt

Fiche technique

CARACTÉRISTIQUES :

- Matières solides (poids net) : 95,5 +/- 2,5 %
- Cellules vivantes (UFC/g) : > 1 x 10E10
- Levures sauvages (UFC/g) : < 1000

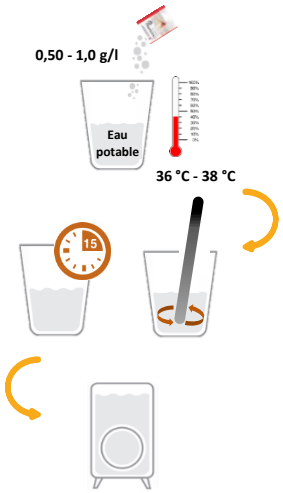
DistilaMax MW est une levure certifiée casher et sans OGM.

DOSE D'EMPLOI :

- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.
- Fermentation d'orge maltée pour la production de whisky : 0,50 à 1,0 gramme par litre de moût (dosage : 500 à 1000 ppm).

MISE EN ŒUVRE :

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits conseille de réhydrater DistilaMax MW.



1. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
   Ne pas utiliser d'eau déminéralisée.
2. Pour la réhydratation, ajouter la levure dans 10 fois son volume d'eau claire à une température comprise entre 36 °C et 38 °C.
3. Dissoudre la préparation avec soin en remuant délicatement et laisser reposer pendant 15 à 20 minutes maximum (attendre au moins 10 minutes) avant de passer à l'étape suivante.
4. Ajouter cette préparation au moût. Si la différence de température entre le moût à inoculer et la solution de réhydratation est supérieure à 8 °C, procéder à un ajout progressif de moût dans la solution de réhydratation afin de réduire la différence de température.
5. Une fois que l'emballage est ouvert, la levure doit être utilisée rapidement.

CONSERVATION, MANIPULATION ET CONDITIONNEMENT :

- DistilaMax MW doit être conservée dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière directe du soleil pour assurer une stabilité maximale du produit.
- Durée de conservation : dans ces conditions de conservation, le produit reste stable jusqu'à 36 mois après sa date de fabrication.
- Conditionnement : DistilaMax MW est disponible en sacs d'aluminium laminé sous vide de 10 kg ou en cartons de 20 x 500 g.

L'information présente dans ce document est correcte et précise, et se base sur l'état actuel de nos connaissances.
Cependant, les conseils ou suggestions sont donnés sans aucune garantie puisque les conditions et modes d'utilisation du produit sont hors de notre contrôle.
Les informations contenues dans ce document ne doivent pas être considérées comme conseillant une utilisation de nos produits en violation de brevets, quels qu'ils soient.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

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

V3 décembre 2021