DISTILAMAX® TQ

Souche de levure fructophile destinée à la production de Téquila et des eaux-de-vie de fruits

Fiche technique

APPLICATIONS :

- DistilaMax® TQ a été spécifiquement sélectionnée pour sa capacité à fermenter le glucose et le fructose en conditions de stress importantes. Cette caractéristique garantit une bonne implantation dans le moût ou le brassin, permettant ainsi d'obtenir une fermentation avec un faible taux de sucres résiduels et une teneur élevée en éthanol.
- Porteuse du facteur killer K2, DistilaMax TQ est capable d'inhiber les levures sauvages durant la fermentation.
- DistilaMax TQ présente une bonne tolérance aux températures allant de 18 °C à 35 °C et une phase de latence courte qui limite la prolifération des micro-organismes sauvages.
- DistilaMax TQ est recommandée pour la production de tequila et des eaux-de-vie de fruits.
- Une fermentation à faible température associée à une nutrition appropriée permet à DistilaMax TQ de produire un profil aromatique fruité et floral parfaitement adapté à la production des eaux-de-vie.
- À des températures plus élevées, DistilaMax TQ offre une palette de profils aromatiques parfaitement adaptés à la tequila, notamment en intensifiant la complexité et le caractère fruité de l'eau-de-vie.

RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX TQ :

Comme le montre la figure 1, DistilaMax TQ produit des composés aromatiques essentiels durant le processus de production des eaux-de-vie de fruits qui donnent au produit final un profil aromatique marqué.

Pour la production de tequila, de fortes concentrations de 2-phényl-éthanol et d'esters sont recherchées. La figure 2 montre que, comparée à d'autres levures utilisées pour la production de tequila, DistilaMax TQ produit plus de 2-phényl-éthanol et de lactate d'éthyle.

Impact de DistilaMax TQ sur certains composés volatils dans les eaux-de-vie de fruits.

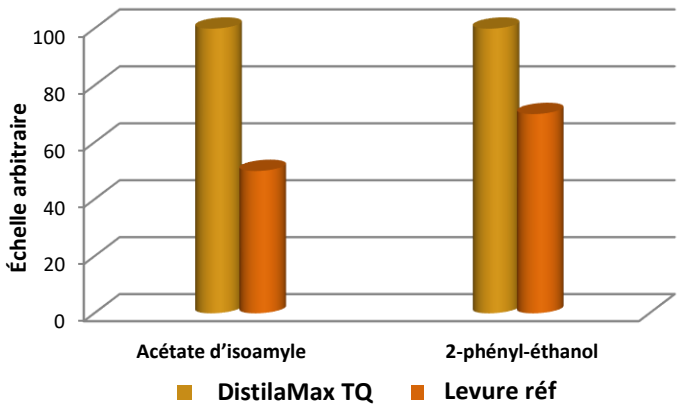


Figure 1. Essai ICV, France, 1996.

Production de 2-phényl-éthanol et de lactate d'éthyle par différentes souches de levures.

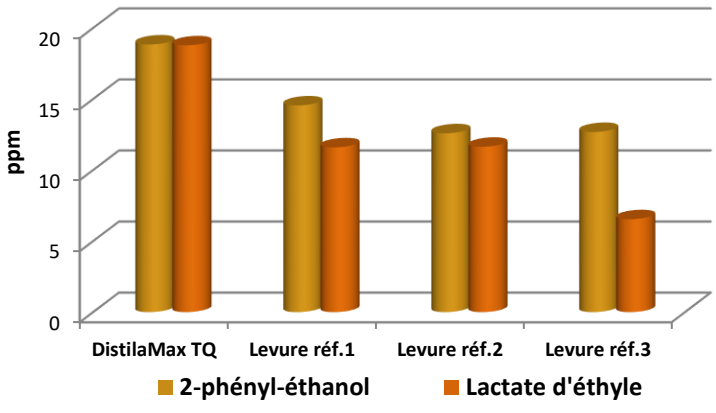


Figure 2. Essai de laboratoire, 2016.

LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS

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

V3 décembre 2021

DISTILAMAX® TQ

Souche de levure fructophile destinée à la production de Téquila et d'eaux-de-vie de fruits

Fiche technique

CARACTÉRISTIQUES :

- Matières solides (poids net) : 95,5 +/- 2,5 %
- Cellules vivantes (UFC/g) : > 2 x 10e10
- Levures sauvages (UFC/g) : < 1000

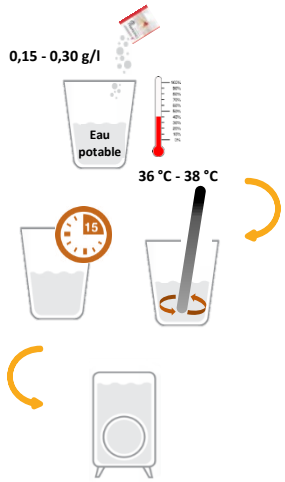
DistilaMax TQ est une levure certifiée casher et sans OGM.

DOSE D'EMPLOI :

- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.
- Dose normale : 0,15 à 0,30 gramme par litre de moût ou de jus (dosage : 150 à 300 ppm).

MISE EN ŒUVRE :

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits conseille de réhydrater DistilaMax TQ.



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 TQ 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 TQ 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

Where Science meets Art

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

V3 décembre 2021

LALLEMAND