

DISTILAMAX® GW

Hefe, entwickelt für die Herstellung von Getreide Whisky und Whiskey

Technisches Datenblatt

ANWENDUNGEN:

- DistilaMax GW wird für den Einsatz bei der Herstellung von Whisky und Whiskey durch Fermentation von Würze aus Weizen oder Mais empfohlen. Sie eignet sich auch für die Herstellung von Whiskys nach amerikanischer Art aus verschiedenen Vollkorngärungen.
- DistilaMax GW hat eine kurze Induktionsphase (Lag-Phase) und sorgt für einen sehr schnellen Gärstart, was das Risiko einer Kontamination durch Wildhefe und Bakterien reduziert.
- DistilaMax GW weist eine gute Temperaturtoleranz auf und schneidet von 20°C bis 34°C gut ab.
- DistilaMax GW produziert ein sauberes Aroma-Profil, das sich gut für Kornwhisky und Whiskey eignet.

RESULTATE MIT DISTILAMAX GW:

DistilaMax GW bringt im Vergleich zu zwei anderen Hefen, die speziell für Maische aus Mais ausgewählt wurden, eine gute Leistung in Bezug auf die Kinetik der Gärung und die Produktion von Aromastoffen, die für Whiskys vorteilhaft sind, wie die Abbildungen 1 und 2 zeigen.

Ergebnisse des Ethanolgehalts (%v/v) im Vergleich mit 3 Hefestämmen in 100% Maismaische

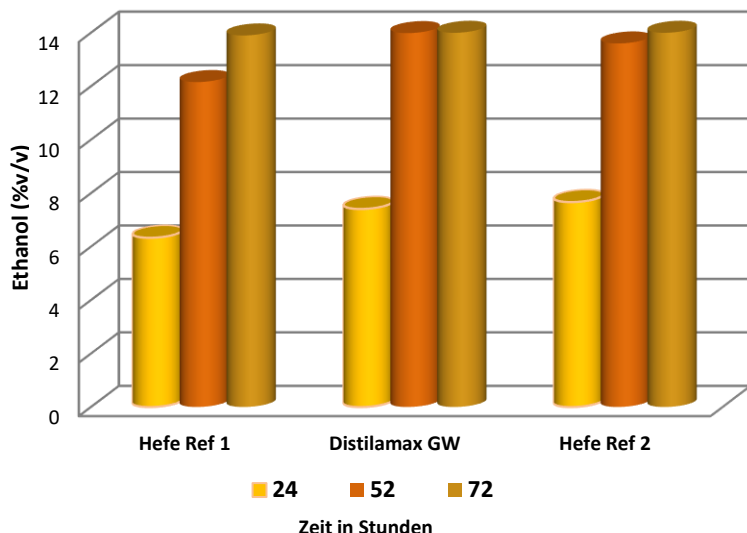


Abbildung 1: Versuch, LBDS, 2018.

Ergebnisse des Aromavergleichs von 3 Hefestämmen in 100% Maismaische

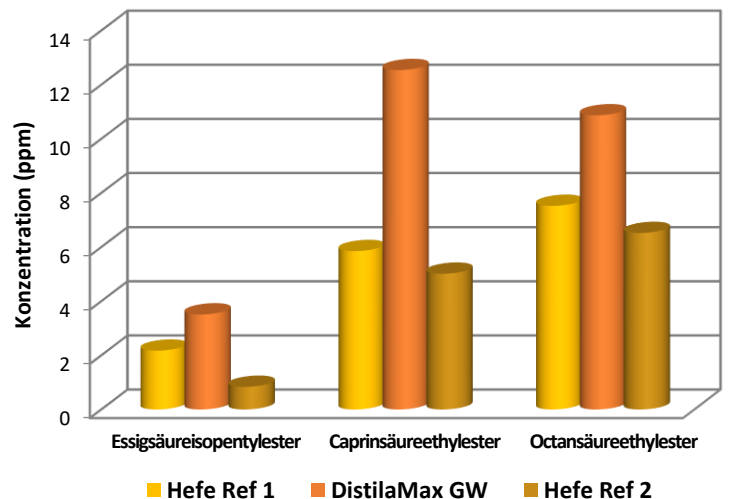


Abbildung 2: Versuch, LBDS, 2018.



DISTILAMAX®GW

Hefe, entwickelt für die Herstellung von Getreide Whisky und Whiskey

Technisches Datenblatt

EIGENSCHAFTEN:

- Feststoffe (Trockengewicht): 95.5 +/-2.5%
- Lebende Zellen (CFU/g): >1x10e10
- Total Wildhefe (CFU/g): <1000

DistilaMax GW ist nicht genetisch manipuliert und ist koscher.

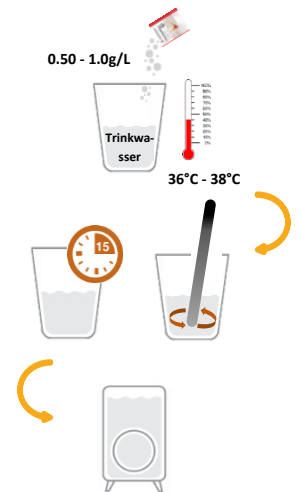
DOSIERUNG:

- Die optimale Hefedosierung ist je nach den einzelnen Herstellungsprozessen der Brennerei variabel.
- Vergärung von gemälzter Gerste für die Whiskyproduktion: 0,50 - 1,0 Gramm pro Liter Würze (Dosierung: 500 - 1000ppm).
- Vergärung von Getreidemaischen für die Whiskeyherstellung: 0,25 - 0,50 Gramm pro Liter Maische (Dosierung: 250 - 500 ppm).

GEBRAUCHSANLEITUNG:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits empfiehlt, DistilaMax GW zu rehydrieren.

1. Verwenden Sie für die Rehydrierung einen sauberen Behälter. Verwenden Sie kein entmineralisiertes Wasser.
2. Rehydrieren Sie die Hefe in sauberem Wasser (das Wasser sollte das 10-fache des Gewichts der Hefe betragen und eine Temperatur von 36°C - 38°C haben).
3. Den Inhalt vorsichtig unter leichtem Rühren untermischen und dann maximal 15 - 20 Minuten (mindestens 10 Minuten) warten, bevor Sie zum nächsten Schritt übergehen.
4. Dieses Präparat in das Gärmedium geben. Wenn zwischen dem zu impfenden Medium und der Rehydratisierungslösung eine Temperaturdifferenz von mehr als 8°C besteht, geben Sie langsam etwas Medium in die Rehydratisierungslösung, um die Temperaturdifferenz zu verringern.
5. Sobald der vakuumverschlossene Beutel geöffnet oder angebrochen ist, verwenden Sie die Hefe umgehend.



LAGERUNG, HANDHABUNG & VERPACKUNG:

- DistilaMax GW sollte in einem kühlen und trockenen Bereich fernab von Hitze und direkter Sonneneinstrahlung gelagert werden, um eine maximale Stabilität zu gewährleisten.
- Haltbarkeit: 3 Jahre ab Herstellungsdatum, wenn die Vakuumdichtung nicht beschädigt ist.
- Verpackung: DistilaMax GW ist in vakuumversiegelten Folienbeuteln mit 10 Kilogramm, in Kartons zu 20x500 Gramm Päckchen und 500g Päckchen erhältlich.

Nach bestem Wissen und Gewissen sind die hier enthaltenen Informationen wahrheitsgemäß und genau.

Alle Empfehlungen oder Vorschläge erfolgen jedoch ohne jegliche Gewährleistung oder Garantie, da die Bedingungen und Methoden der Nutzung außerhalb unserer Kontrolle liegen. Diese Informationen sind nicht als Empfehlung zu verstehen, unsere Produkte unter Verletzung von Patenten zu verwenden.



Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V3 Dezember 2021

