

DISTILAMAX® HT

Hochleistungshefestamm für die Spirituosenherstellung

Technisches Datenblatt

ANWENDUNGEN:

- DistilaMax® HT ist eine Trockenreinzuchtheife für den Einsatz in vielen Arten von Getränkealkoholgärungen. Sie eignet sich gut für stärke- als auch zuckerhaltige Ausgangsprodukte.
- Die Wahl fiel auf DistilaMax HT aufgrund seiner guten Gärkinetik selbst unter hohen Stressbedingungen, einschließlich hoher Gärtemperatur, hohem spezifischen Gewicht der Maische und hoher Alkoholkonzentration.
- DistilaMax HT weist eine vorteilhafte Temperaturtoleranz auf, funktioniert bis zu 34 bis 36 °C und gärt weiterhin aktiv bei Ethanolkonzentrationen über 16 Vol.-%.

ERGEBNISSE MIT DISTILAMAX HT:

Die Gärtemperaturen können manchmal 34 bis 36 °C erreichen. In diesem Fall ist es wichtig, einen Hefestamm zu haben, der in dieser stressigen Umgebung gärstark bleibt und die Gärung mit guter Ausbeute und wunschgemäß beendet.

Abbildung 1 und 2 zeigen die Fähigkeit von DistilaMax HT im Vergleich zu einer Kontrollhefe bei Temperaturen von 34 bis 36 °C zu arbeiten.

Abbildung 1 zeigt die Gärkinetik und den Ethanolgehalt der beiden Stämme: Der Ethanolgehalt in den Versuchen mit dem Kontrollstamm ist etwas niedriger als mit DistilaMax HT.

Abbildung 2 veranschaulicht die Fähigkeit dieses Stammes, Zucker während der gesamten Gärung zu verwerten und die Gärung (verbunden mit einem hohen Ethanolgehalt) auch bei hohen Temperaturen abzuschließen.

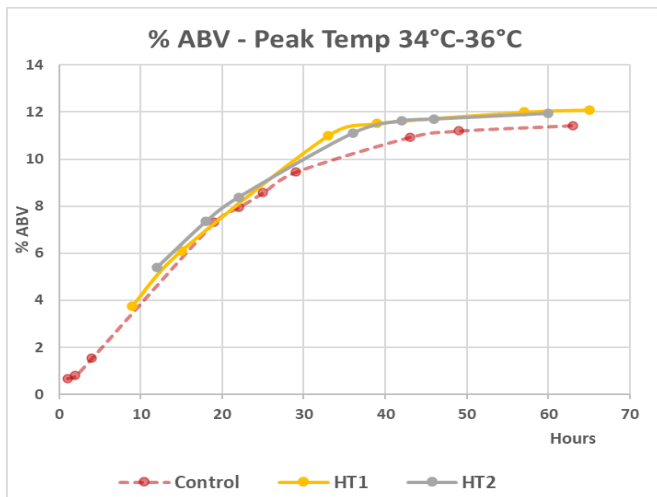


Abbildung 1: Ethanolgehalt in Vol.-% auf Getreidesubstrat unter Verwendung von DistilaMax HT. Versuch, USA 2019

Alle Versuche wurden unter ähnlichen Bedingungen durchgeführt.

Kontrolle: Durchschnitt der beiden Versuche

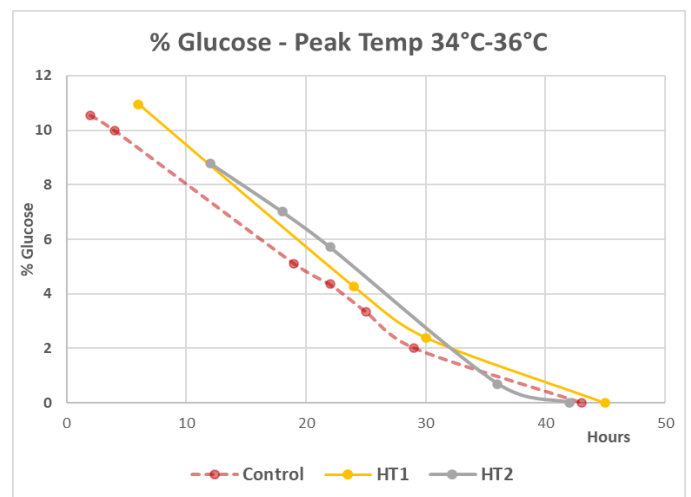


Abbildung 2: Glukosegehalt (%) während der Gärung mit DistilaMax HT. Versuch, USA 2019

Alle Versuche wurden unter ähnlichen Bedingungen durchgeführt.

Kontrolle: Durchschnitt der beiden Versuche



DistilaMax® HT

Hochleistungshefestamm für die Spirituosenherstellung

Technisches Datenblatt

EIGENSCHAFTEN:

- Feststoffe (Trockengewicht): 95,5 +/- 2,5 %
- Lebensfähige Zellen (KBE/g): $>2 \times 10^{10}$
- Wildhefe insgesamt (KBE/g): <1000

DistilaMax HT ist nicht gentechnisch verändert und ist koscher.

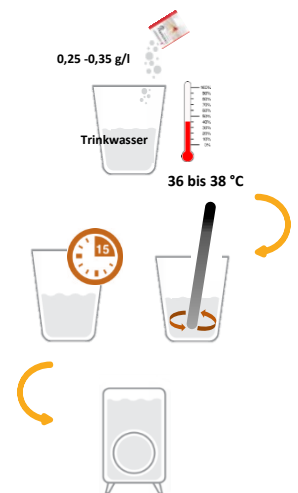
DOSIERUNG:

- Die optimale Hefedosierung ist je nach Produktionsverfahren der einzelnen Brennereien unterschiedlich.
- Normale Dosierung 0,25 - 0,35 g Hefe pro Liter Maische, Wash (vergorene Maische) oder Most.

ANWENDUNG:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits empfiehlt die Rehydrierung von DistilaMax HT.

1. Nutzen Sie zur Rehydrierung einen sauberen Behälter. Verwenden Sie kein demineralisiertes Wasser.
2. Rehydrieren Sie die Hefe in sauberem Wasser. Das Wasser sollte das 10-fache des Gewichts der Hefe betragen und eine Temperatur zwischen 36 °C und 38 °C haben.
3. Den Inhalt durch leichtes Umrühren vorsichtig suspendieren und dann 15 bis maximal 20 Minuten (mindestens 10 Minuten) warten.
4. Diese Lösung in die Wash geben. Besteht ein Temperaturunterschied von mehr als 8 °C zwischen der zu beimpfenden Wash und der aufgelösten Hefe, so geben Sie langsam etwas Wash in die Lösung, um diesen Temperaturunterschied zu verringern.
5. Sobald der Vakuumbbeutel geöffnet oder beschädigt ist, muss die Hefe sofort verwendet werden.



LAGERUNG, HANDHABUNG UND VERPACKUNG:

- Für eine maximale Stabilität DistilaMax HT an einem kühlen und trockenen Ort, vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung geschützt lagern.
- Haltbarkeit: 3 Jahre ab dem Herstellungsdatum, wenn die Vakuumverpackung intakt ist.
- Verpackung: DistilaMax HT ist lose in 10-kg-Vakuumbeteln oder in 20 x 500-g-Kartons erhältlich.

Die vorliegenden Informationen sind nach unserem besten Wissen und Gewissen wahrheitsgemäß und richtig. Alle Empfehlungen oder Hinweise erfolgen jedoch ohne jegliche Garantie oder Gewährleistung, da die Nutzungsbedingungen und -verfahren außerhalb unserer Kontrolle liegen.

Diese Informationen sollten Sie nicht dazu verleiten, unsere Produkte unter Verletzung von Patenten zu verwenden.



Milwaukee, USA Montreal, Kanada Fredericia, Dänemark Bangkok, Thailand
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com
Version 2 Dezember 2022

