DISTILAMAX®MW

Hefe für die Verwendung bei der Herstellung von Malz-Whisky

Technisches Datenblatt

ANWENDUNG:

- DistilaMax®MW wurde speziell für seine Fähigkeit ausgewählt, Maltose, Maltotriose und andere Zucker aus gemälzten Gerstenrohstoffen zu vergären.
- DistilaMax MW weist eine gute Alkoholverträglichkeit auf und erbringt eine sehr gute Leistung bis zu 15% Vol.
- DistilaMax MW wird für die Verwendung bei der Herstellung von Whisky durch Fermentation von Würze aus gemälzter Gerste empfohlen.
- DistilaMax MW ergibt ein Aromaprofil, das sich gut für gemälzten Gerstenwhisky eignet, z.B. durch zunehmende Komplexität und fruchtige Eigenschaften.

RESULTATE MIT DISTILAMAX MW:

DistilaMax MW arbeitet im Vergleich zu anderen Hefen, die in der schottischen Whiskyindustrie verwendet werden, sehr gut auf gemälzter Gerste, was zu einem höheren Alkoholgehalt und einem niedrigeren Restzuckergehalt führt.

DistilaMax MW wird zur Herstellung von gemälztem Gerstenwhisky verwendet, wobei ein fruchtiges Aroma eine erwünschte Eigenschaft ist. Abbildung 2 zeigt einen Vergleich der Esterproduktion von DistilaMax MW mit zwei anderen Hefen, die in der schottischen Whiskyindustrie verwendet werden.

Ergebnisse des Ethanolgehalts (%w/v) nach 24 Std. und 54 Std. Gärung auf gemälzter Gerste, Anfangsdichte 1077

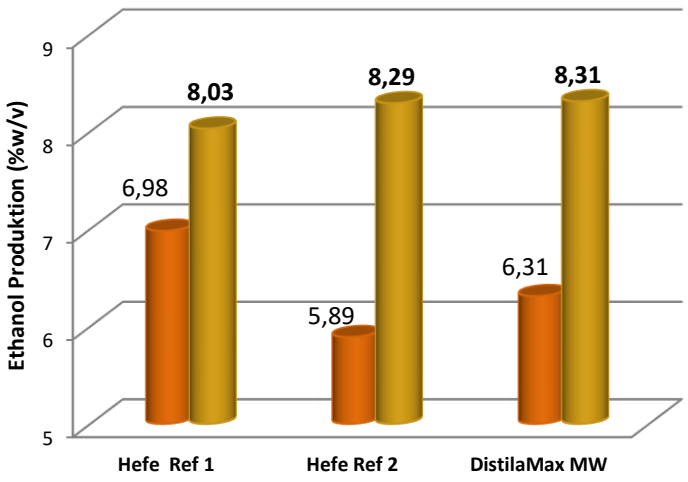


Abbildung 1: Trial, LBDS, 2016.

Esterkonzentrationen am Ende der 28°C-Fermentation auf gemälzter Gerstenwürze mit 3 Malz-Whisky-Hefen

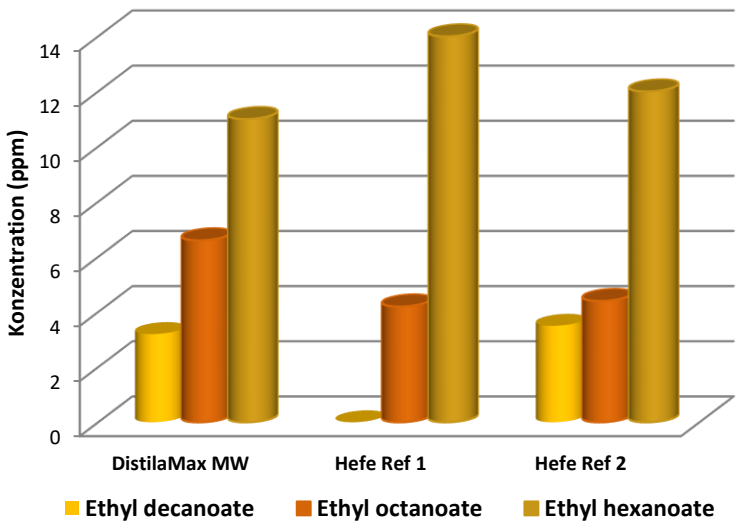


Abbildung 2: Trial, UNGDA, 2016.

DISTILAMAX®MW

Hefe für die Verwendung bei der Herstellung von Malz-Whisky

Technisches Datenblatt

EIGENSCHAFTEN:

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

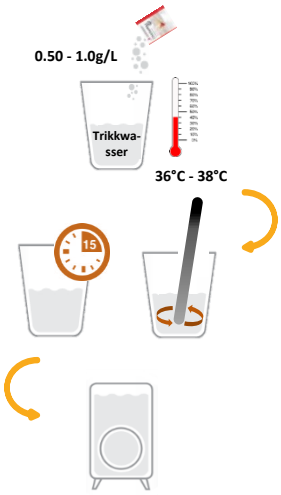
DistilaMax MW ist nicht genetisch modifiziert und ist koscher.

DOSIERUNG:

- Die optimale Hefedosierung ist je nach den einzelnen Herstellungsprozessen der Brennerei variabel.
- Vergären von gemälzter Gerste für die Whiskyproduktion: 0,50 - 1,0 Gramm per Liter Würze (Dosierung: 500 - 1000ppm).

GEBRAUCHSANLEITUNG:

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



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 aufweisen).
3. Den Inhalt vorsichtig unter leichtem Rühren untermischen und dann maximal 15 - 20 Minuten (mindestens 10 Minuten) warten, bevor Sie zur 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 MW 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 MW ist in vakuumversiegelten Folienbeuteln mit 10 Kilogramm, in Kartons zu 20x500 Gramm 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.