

DISTILAMAX® NT

Hefe für die Herstellung von Malz- und Getreidewhisky

Technisches Datenblatt

ANWENDUNG:

- DistilaMax® NT ist in schottischen Brennereien sehr verbreitet und wurde speziell für seine Fähigkeit ausgewählt, Maltose, Maltotriose und andere Zucker aus gemälzter Gerste und Getreide zu vergären.
- DistilaMax NT wird für die Verwendung bei der Herstellung von Whisky durch Vergärung von Würze aus gemälzter Gerste oder Getreiderohstoffen empfohlen. DistilaMax NT zeigt eine gute Alkoholtoleranz und sehr gute Leistung bis 12% Vol.
- DistilaMax NT erzeugt ein Aromaprofil, das sich gut für gemälzten Gerstenwhisky eignet, wie z.B. erhöhte Komplexität und fruchtige Eigenschaften auch bei hohen Temperaturen.

RESULTATE MIT DISTILAMAX NT:

DistilaMax NT wird vor allem in Brennereien in Schottland, aber auch auf der ganzen Welt zur Herstellung von gemälztem Gerstenwhisky verwendet, bei dem unabhängig von der Temperatur ein fruchtiges Aroma eine gewünschte Eigenschaft ist. Die Abbildungen 1 und 2 zeigen den Vergleich zwischen DistilaMax NT und zwei weiteren Hefen, die in der schottischen Whiskyindustrie in Hinblick auf die Herstellung höherer Alkohole verwendet werden.

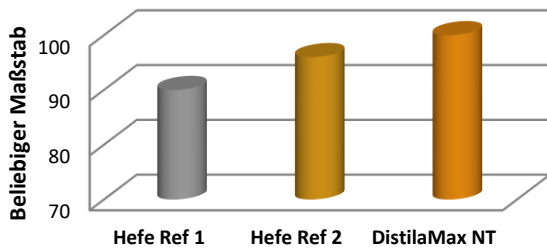


Abbildung 1: Höhere Alkohole mit Gärungstemperaturen bis zu 30°C. Versuch, UNGDA, 2017.

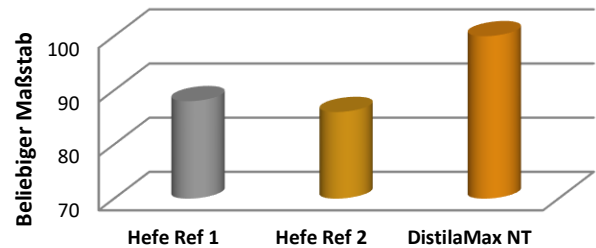


Abbildung 2: Höhere Alkohole mit Gärungstemperaturen bis 35°C. Versuch UNGDA, 2017.

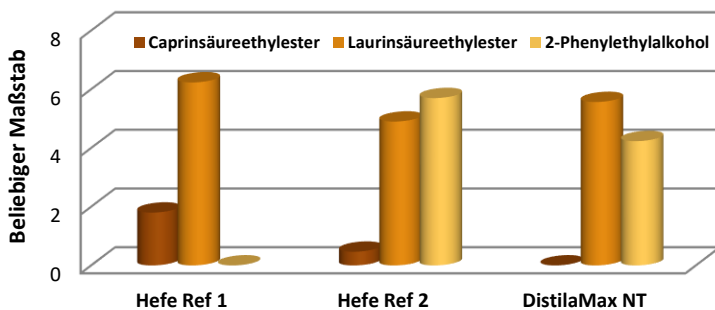


Abbildung 3: Produktion von Esthern und Phenyl 2 Ethanol bei 30°C bis 35°C in gemälzter Gerstenwürze. Versuch, UNGDA, 2016.

DistilaMax NT zeigt ein interessantes aromatisches Profil mit Komplexität und Intensität.

Abbildung 3 veranschaulicht die Produktion von Estern und 2-Phenyl-ethylalkohol durch DistilaMax NT im Vergleich zu zwei anderen Hefen, die in der Whiskyindustrie verwendet werden.



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

V3 Dezember 2021

DISTILAMAX[®] NT

Hefe für die Herstellung von Malz- und Getreidewhisky

Technisches Datenblatt

EIGENSCHAFTEN:

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

DistilaMax NT ist nicht genetisch modifiziert und ist koscher.

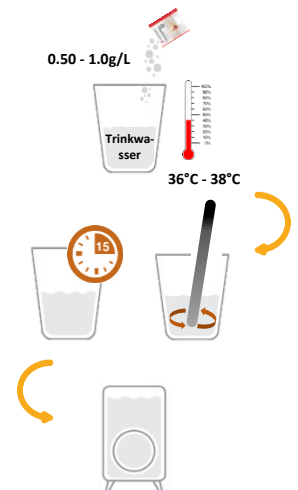
DOSIERUNG:

- 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 (500 - 1000ppm).

GEBRAUCHSANLEITUNG:

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

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 NT 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 NT 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

