

DistilaMax™

Die Auswahl für Ihre Spirituosen



MW XP GW NT RM CN AG LS TQ SR HT ML

Malt Whisky	✓	✓	✓								
Grain Whisky	✓		✓	✓							
Bourbon			✓	✓							
Tennessee Whisky			✓	✓							
Rye Whisky	✓	✓		✓							
Rum					✓	✓		✓		✓	
Rhum Agricole					✓	✓	✓				
Cachaça					✓	✓	✓			✓	
Tequila						✓	✓	✓			
Mezcal						✓	✓	✓			
Fruit Brandies/ Pisco							✓	✓			
Wodka										✓	
Gin										✓	
Neutraler Alkohol										✓	✓

Verpackungen: 20 x 500 g, 10 kg.

Vertrieben von



www.lallemandidstillng.com

www.lbds.com

✉ distilledspirits@lallemand.com

in @Company/Lallemand-Biofuels-&-Distilled-Spirits

📷 LallemandDistilling



LALLEMAND DISTILLING

DistilaMax™

Reinzuchtheften zur Herstellung
von Spirituosen für Ihr Sortiment



Where Science Meets Art

GETREIDEBASIERTE HEFE

MW

Die Auswahl von **DistilaMax MW** erfolgte aufgrund der Fähigkeit, Maltose, Maltotriose und andere Maltose-Zuckerderivate in gemälzter Gerste zu vergären. Sie erzeugt ein Aromaprofil, das die Komplexität der Spirituose sowie ihre fruchtigen und würzigen Eigenschaften erhöhen kann.

Nutzungsbedingungen: 25°C – 33°C (Temperatur); 3,8 – 5,3 (pH)

XP

DistilaMax XP wurde speziell für die Fähigkeit ausgewählt, gemälztes Getreide bei erhöhten Temperaturen zu vergären. Sie erzeugt ein Aromaprofil, das sich gut für gemälztes Getreide eignet, mit typischerweise höherer Esterproduktion, erhöhter Komplexität und fruchtigen Noten.

Nutzungsbedingungen: 25°C – 36°C (Temperatur); 3,8 – 5,3 (pH)

GW

DistilaMax GW wird für American Style Whiskys empfohlen, die durch die Fermentation von Vollkorngetreide hergestellt werden. Sie erzeugt ein spezifisches Aromaprofil, das in Grain Whiskys erwünscht ist.

Nutzungsbedingungen: 20°C – 34°C (Temperatur); 3,8 – 5,3 (pH)

NT

DistilaMax NT wird für den Einsatz bei der Whiskyherstellung durch Fermentation von gemälzter Gerste oder Getreide empfohlen. Sie erzeugt selbst bei erhöhten Temperaturen ein erstrebenswertes, an Whiskys angepasstes Aromaprofil, wie z. B. eine erhöhte Komplexität und fruchtige Eigenschaften.

Nutzungsbedingungen: 20°C – 36°C (Temperatur); 3,8 – 5,3 (pH)

ZUR HERSTELLUNG VON NEUTRALEM ALKOHOL

HT

DistilaMax HT eignet sich für stärkehaltige Substrate. Dieser thermotolerante Stamm, der auch unter hohen Stressbedingungen gut funktioniert, wird für die Herstellung von neutralen Spirituosen, Wodka und leicht aromatisierten Spirituosen empfohlen.

Nutzungsbedingungen: 25°C – 37°C (Temperatur); 3,8 – 5,8 (pH)

ML

DistilaMax ML eignet sich für Substrate auf Zuckerbasis, hauptsächlich Melasse. Dieser thermotolerante und robuste Stamm wird für die Herstellung von neutralen und leicht aromatisierten Spirituosen empfohlen.

Nutzungsbedingungen: 25°C – 37°C (Temperatur); 3,8 – 5,8 (pH)

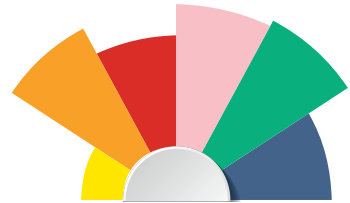
Über die Farbräder: Die auf den Rädern abgebildeten Verbindungen stellen eine Auswahl der am häufigsten vorkommenden flüchtigen Moleküle (Kongeneren) in destillierten Getränken dar. Das Aromaprofil der einzelnen Hefestämme wurde nach der Gärung des angegebenen Ausgangsmaterials und der Destillation im Pilotmaßstab ermittelt. Die Segmente des Rads zeigen die relative Häufigkeit jeder Verbindung im Vergleich zu drei anderen Hefestämmen der gleichen Kategorie, die unter den gleichen Bedingungen getestet wurden.

● Isoamylacetat ● Ethyloctanoat ● Ethyldecanoat ● 2-Phenylethanol ● Ethylhexanoat ● Amylalkohole

Ergebnisse mit gemälztem Getreide



Ergebnisse mit gemälztem Getreide



Ergebnisse mit Getreide



Ergebnisse mit Getreide



ZUCKERBASIERTE HEFE

RM

DistilaMax RM wurde für die Herstellung von Rhum agricole und Spirituosen aus Zuckerrohrsaft ausgewählt. Die Auswahl erfolgte in einer tropischen Region durch das INRA (Frankreich) in Zusammenarbeit mit Lallemend.

Nutzungsbedingungen: 25°C – 36°C (Temperatur); 3,3 – 5,3 (pH)

CN

DistilaMax CN wird für die Herstellung aller aromatischen und komplexen Rumsorten und Rhum agricole empfohlen, da sie sich hervorragend für frischen Zuckerrohrsaft und Zuckerrohrmelasse eignet. DistilaMax®CN weist eine gute Toleranz gegenüber osmotischem Stress auf und liefert auch unter ungünstigen Bedingungen gute Ergebnisse.

Nutzungsbedingungen: 25°C – 38°C (Temperatur); 3,4 – 5,3 (pH)

AG

DistilaMax AG ist ein fruktophiler Stamm und wurde in Mexiko auf Agavensaft selektiert. Mit DistilaMax®AG können komplexe und intensive Spirituosen mit ausbalancierten Aromen hergestellt werden, die sowohl Blumen- als auch Kräuternoten hervorbringen und dabei Süße und Säure im Geschmack kombinieren.

Nutzungsbedingungen: 20°C – 38°C (Temperatur); 3,2 – 5,2 (pH)

LS

DistilaMax LS ist fruktophil und wurde für die Herstellung von Tequila, Mezcal und Obstbränden ausgewählt. Sie produziert ein breites Spektrum an Aromastoffen, die für diese Spirituosen gut geeignet sind.

Nutzungsbedingungen: 20°C – 33°C (Temperatur); 3,2 – 5,2 (pH)

TQ

DistilaMax TQ wurde aufgrund ihrer Fähigkeit ausgewählt, Glukose und Fruktose unter hohen Stressbedingungen zu vergären. Sie entwickelt Tequila-Noten, wenn die Gärung bei hohen Temperaturen erfolgt, und Brandy-Noten bei niedrigen Gärtemperaturen.

Nutzungsbedingungen: 20°C – 33°C (Temperatur); 3,2 – 5,2 (pH)

SR

DistilaMax SR wird für die Spirituosenherstellung aus Zuckerrüben-substraten und Zuckerrohrmelasse empfohlen. Sie ist robust und zeigt eine insgesamt gute Stressresistenz gegenüber osmotischem Druck, organischen Säuren, hohen Temperaturen, erhöhten Natriumkonzentrationen und festen Substraten.

Nutzungsbedingungen: 25°C – 36°C (Temperatur); 3,6 – 5,3 (pH)

Ergebnisse mit Zuckerrohrsaft



Ergebnisse mit Zuckerrohrmelasse



Ergebnisse mit Agavensaft



Ergebnisse mit Zuckersaft



Ergebnisse mit Zuckersaft



Ergebnisse mit Zuckerrohrmelasse



● Isoamylacetat ● Ethyloctanoat ● Ethyldecanoat ● 2-Phenylethanol ● Ethylhexanoat ● Amylalkohole