

# LALLEMAND DISTILLING



## DistilaMax™

Reinzuchtheften zur Herstellung  
von Spirituosen für Ihr Sortiment



Where Science Meets Art

## LEVADURA PARA GRANOS

### MW

**DistilaMax MW** ha sido seleccionada por su capacidad para fermentar maltosa, maltotriosa y otros derivados del azúcar de maltosa presentes en mostos de cebada malteada. Produce un perfil de congéneres que aumenta la complejidad de la bebida espirituosa, proporcionando características afrutadas y especiadas.

*Instrucciones de uso:* 25°C – 33°C (Temperatura), 3,8-5,3 (pH)

### XP

**DistilaMax XP** ha sido seleccionada específicamente por su capacidad para fermentar mostos de granos malteados a temperaturas elevadas. Produce un perfil de congéneres que se adapta bien al grano malteado con una mayor producción de ésteres brindando complejidad y notas afrutadas.

*Instrucciones de uso:* 25°C – 36°C (Temperatura), 3,8-5,3 (pH)

### GW

**DistilaMax GW** se recomienda para su uso en la producción de whisk(e) y de estilo americano a partir de diferentes fermentaciones a base de grano entero. Produce un perfil de congéneres específico que es muy apreciado en los whiskies de grano.

*Instrucciones de uso:* 20°C – 34°C (Temperatura), 3,8-5,3 (pH)

## PARA ORIENTAR LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS DESTILADAS NEUTRAS

### HT

**DistilaMax HT** está dedicado a sustratos base almidón. Esta es una cepa termo-tolerante que trabaja bien en condiciones de estrés, es altamente recomendable para la producción de destilados neutros, vodka y destilados ligeramente aromáticos.

*Instrucciones de uso:* 25°C – 37°C (Temperatura), 3,8-5,8 (pH)

### ML

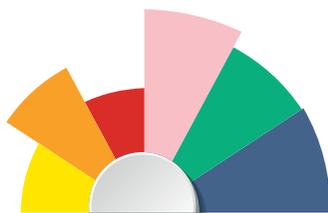
**DistilaMax ML** está dedicado a sustratos base azúcar principalmente melazas. Esta cepa es termo-tolerante y robusta, es altamente recomendable para la producción de destilados neutros y ligeramente aromáticos.

*Instrucciones de uso:* 25°C – 37°C (Temperatura), 3,8-5,8 (pH)

*Acerca de las paletas de colores:* los compuestos que se muestran en las paletas representan un subconjunto de las moléculas volátiles (congéneres) más abundantes que se encuentran en las bebidas destiladas. El perfil de congéneres de cada cepa de levadura se obtuvo después de la fermentación de la materia prima especificada y la destilación a escala piloto. Los segmentos de las paletas muestran la abundancia relativa de cada compuesto en comparación con la obtenida con otras tres cepas de levadura de la misma categoría, aplicando las mismas condiciones.

● Acetato de isoamilo ● Octanoato de etilo ● Decanoato de etilo ● Fenil-2-etanol ● Hexanoato de etilo ● Alcoholes amílicos

Resultados en grano malteado



Resultados en grano malteado



Resultados en grano



## LEVADURA PARA AZÚCARES

### RM

**DistilaMax RM** ha sido seleccionada para la producción de ron agrícola y otras bebidas espirituosas a base de jugo de caña. Fue seleccionada en una región tropical por el INRA (Francia), en colaboración con Lallemand.

*Instrucciones de uso:* 25°C – 36°C (Temperatura), 3,3-5,3 (pH)

### CN

**DistilaMax CN** se recomienda para la producción de rones aromáticos, complejos y rones agrícolas, debido a su capacidad para fermentar tanto en jugo de caña fresco como en melaza. Muestra buena tolerancia al estrés osmótico y se desempeña bien en condiciones adversas.

*Instrucciones de uso:* 25°C – 38°C (Temperatura), 3,4-5,3 (pH)

### AG

**DistilaMax AG**, que es una cepa fructofílica, ha sido seleccionada en México en jugo de agave. Permite a los destiladores lograr espirituosos con perfiles aromáticos complejos, intensos y bien equilibrados con algunos caracteres florales y herbáceos, combinados con dulzura y acidez en el sabor.

*Instrucciones de uso:* 20°C – 38°C (Temperatura), 3,2-5,2 (pH)

### LS

**DistilaMax LS** se caracteriza por ser fructofílica y se ha seleccionado para su uso en la producción de tequila, mezcal y aguardientes de frutas. Produce un amplio espectro de congéneres aromáticos muy adecuados para estas bebidas espirituosas.

*Instrucciones de uso:* 20°C – 33°C (Temperatura), 3,2-5,2 (pH)

### TQ

**DistilaMax TQ** ha sido seleccionada por su capacidad para fermentar glucosa y fructosa en condiciones de alto estrés. Desarrolla notas de tequila cuando la fermentación se realiza a altas temperaturas y notas de brandy a bajas temperaturas de fermentación.

*Instrucciones de uso:* 20°C – 33°C (Temperatura), 3,2-5,2 (pH)

### SR

**DistilaMax SR** se recomienda para la producción de bebidas espirituosas que utilizan sustratos de remolacha azucarera y melaza. Es robusta y muestra una buena resistencia general al estrés provocado por presión osmótica, ácidos orgánicos, altas temperaturas, concentraciones elevadas de sodio y matrices muy sólidas.

*Instrucciones de uso:* 25°C – 36°C (Temperatura), 3,6-5,3 (pH)

Resultados en jugo de caña de azúcar



Resultados en melaza



Resultados en jugo de agave



Resultados en jugo de azúcar



Resultados en jugo de azúcar



Resultados en melaza



● Acetato de isoamilo ● Octanoato de etilo ● Decanoato de etilo ● Fenil-2-etanol ● Hexanoato de etilo ● Alcoholes amílicos

# DistilaMax™

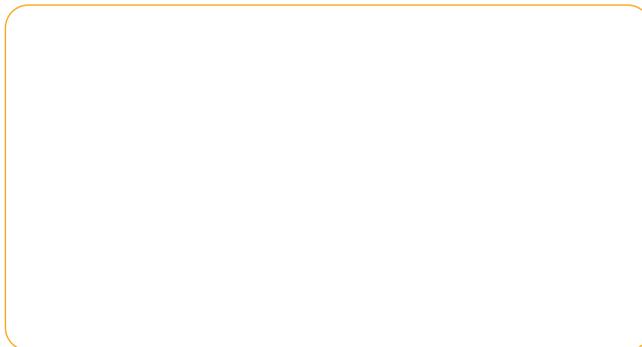
La paleta para elaborar tus espirituosos



	MW	XP	GW	NT	RM	CN	AG	LS	TQ	SR	HT	ML
Whisk(e)y de malta	✓	✓	✓									
Whisk(e)y de grano	✓		✓	✓								
Bourbon			✓	✓								
Tennessee whisk(e)y			✓	✓								
Whisk(e)y de centeno	✓	✓		✓								
Ron					✓	✓		✓		✓		
Ron agrícola					✓	✓	✓					
Cachaça					✓	✓	✓			✓		
Tequila							✓	✓	✓			
Mezcal							✓	✓	✓			
Fruta Brandis/ Pisco								✓	✓			
Vodka											✓	
Ginebra											✓	
Alcohol neutro											✓	✓

Envase: 20 x 500 g, 10 kg.

Distribuido por:



[www.lallemanddistilling.com](http://www.lallemanddistilling.com)

[www.lbds.com](http://www.lbds.com)

✉ [distilledspirits@lallemand.com](mailto:distilledspirits@lallemand.com)

[in](https://www.linkedin.com/company/lallemand-biofuels-&-distilled-spirits) @Company/Lallemand-Biofuels-&-Distilled-Spirits

[@](https://www.instagram.com/LallemandDistilling) LallemandDistilling

 **LALLEMAND BIOFUELS  
& DISTILLED SPIRITS**