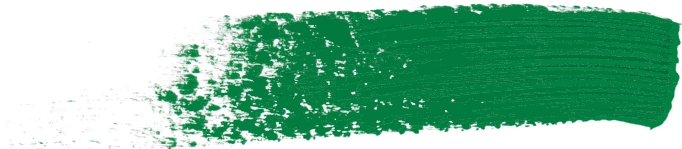


LALLEMAND
DISTILLING



DistilaMax™

Levures d'exception
pour des spiritueux sur mesure



Where Science Meets Art

LEVURES POUR SUBSTRATS CÉRÉALES ET AMIDON

MW

DistilaMax MW a été sélectionnée pour sa capacité à fermenter le maltose, le maltotriose et d'autres dérivés du sucre de maltose présents dans l'orge maltée. Elle produit un profil de congénères qui peut augmenter la complexité du spiritueux et des caractéristiques fruitées et épicées.

Conditions d'utilisation : 25°C – 33°C (Temperature); 3.8 – 5.3 (pH)

Résultats sur céréales maltées



XP

DistilaMax XP a été sélectionnée spécifiquement pour sa capacité à fermenter les céréales maltées à des températures élevées. Elle produit un profil de congénères bien adapté aux céréales maltées, avec une production d'esters typiquement plus élevée, une complexité accrue et des notes fruitées.

Conditions d'utilisation : 25°C – 36°C (Temperature); 3.8 – 5.3 (pH)

Résultats sur céréales maltées



GW

DistilaMax GW est recommandée pour la production de whiskies de style américain à partir de diverses fermentations de grains entiers. Elle produit un profil de congénères spécifique recherché dans les whiskies à base de grain

Conditions d'utilisation : 20°C – 34°C (Temperature); 3.8 – 5.3 (pH)

Résultats sur le grain



NT

DistilaMax NT est recommandée pour la production de whisky par fermentation d'orge maltée ou de céréales. Elle produit un profil de congénères souhaitable et adapté aux whiskies, tels qu'une complexité accrue et des caractéristiques fruitées, même à des températures élevées.

Conditions d'utilisation : 20°C – 36°C (Temperature); 3.8 – 5.3 (pH)

Résultats sur le grain



POUR L'ÉLABORATION DE SPIRITUEUX NEUTRES

HT

DistilaMax HT est dédiée aux substrats à base d'amidon. Cette souche thermotolérante, qui s'adapte efficacement à des conditions de stress élevés, est fortement recommandée pour la production de spiritueux neutres, de vodka et de spiritueux peu aromatiques.

Conditions d'utilisation : 25°C – 37°C (Temperature); 3.8 – 5.8 (pH)

ML

DistilaMax ML est dédiée aux substrats à base de sucre, principalement de mélasse. Thermotolérante et robuste, cette souche est fortement recommandée pour la production de spiritueux neutres ou peu aromatiques.

Conditions d'utilisation : 25°C – 37°C (Temperature); 3.8 – 5.8 (pH)

À propos des éventails de couleur : chaque couleur figurant sur les éventails représente un sous-ensemble des molécules volatiles les plus abondantes (congénères) que l'on trouve dans les boissons distillées. Le profil des congénères de chaque souche de levure a été obtenu après fermentation dans la matière première spécifiée et distillation à l'échelle pilote. Les segments de l'éventail indiquent l'abondance relative de chaque composé par rapport à celle obtenue avec trois autres souches de levure de la même catégorie, testées dans les mêmes conditions.

● Acétate d'isoamyle ● Octanoate d'éthyle ● Décanoate d'éthyle ● Phénol-2-éthanol ● Hexanoate d'éthyle ● Alcools amyliques

LEVURES POUR SUBSTRATS SUCRES

RM

DistilaMax RM a été sélectionnée pour la production de rhum agricole et de spiritueux à base de jus de canne. Elle a été sélectionnée en zone tropicale par l'INRA (France), en partenariat avec Lallemand.

Conditions d'utilisation : 25°C – 36°C (Temperature); 3.3 – 5.3 (pH)

Résultats sur le jus de canne à sucre



CN

DistilaMax CN est recommandée pour la production de tous types de rhums aromatiques et complexes et de rhum agricole en raison de sa capacité à bien fonctionner sur le jus de canne à sucre frais et sur la mélasse de canne. Elle présente une bonne tolérance au stress osmotique et se comporte bien dans des conditions défavorables.

Conditions d'utilisation : 25°C – 38°C (Temperature); 3.4 – 5.3 (pH)

Résultats sur la mélasse de canne



AG

DistilaMax AG, souche fructophile, a été sélectionnée au Mexique sur du jus d'agave. Elle permet aux distillateurs d'obtenir des spiritueux aux profils aromatiques complexes, intenses et équilibrés, avec des caractères floraux et herbacés, combinés à de la douceur et à de l'acidité en bouche.

Conditions d'utilisation : 20°C – 38°C (Temperature); 3.2 – 5.2 (pH)

Résultats sur le jus d'agave



LS

DistilaMax LS est fructophile et a été sélectionnée pour être utilisée dans la production de tequila, de mezcal et d'eaux-de-vie de fruits. Elle produit un large spectre de congénères d'arômes bien adaptés à ces spiritueux.

Conditions d'utilisation : 20°C – 33°C (Temperature); 3.2 – 5.2 (pH)

Résultats sur le jus de sucre



TQ

DistilaMax TQ a été sélectionnée pour sa capacité à fermenter le glucose et le fructose. Elle développe des notes de tequila lorsque la fermentation est réalisée à haute température et des notes de brandy à basse température de fermentation.

Conditions d'utilisation : 20°C – 33°C (Temperature); 3.2 – 5.2 (pH)

Résultats sur le jus de sucre



SR

DistilaMax SR est recommandée pour la production d'alcool à partir de substrats de betterave sucrière et de mélasse de canne. Elle est robuste et présente une bonne tolérance aux conditions défavorables.

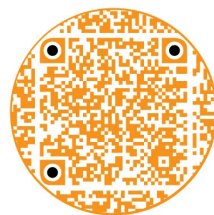
Conditions d'utilisation : 25°C – 36°C (Temperature); 3.6 – 5.3 (pH)

Résultats sur la mélasse de canne



DistilaMax™

Une palette pour façonner vos spiritueux

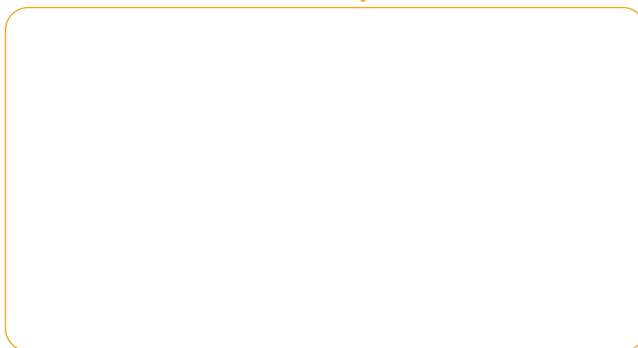


MW XP GW NT RM CN AG LS TQ SR HT ML

Whisky de malt	✓	✓	✓								
Whisky de grain	✓		✓	✓							
Bourbon			✓	✓							
Whisky du Tennessee			✓	✓							
Whisky de seigle	✓	✓		✓							
Rhum					✓	✓		✓		✓	
Rhum agricole					✓	✓	✓				
Cachaça					✓	✓	✓			✓	
Tequila						✓	✓	✓			
Mezcal						✓	✓	✓			
Eaux-de-vie de fruits/Pisco							✓	✓			
Vodka										✓	
Gin										✓	
Alcool neutre										✓	✓

Conditionnement : 20 x 500 g, 10 kg.

Distributé par :



www.lallemanddistilling.com
www.lbds.com

✉ distilledspirits@lallemand.com

in [@Company/Lallemand-Biofuels-&-Distilled-Spirits](https://www.instagram.com/Company/Lallemand-Biofuels-&-Distilled-Spirits)

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

 **LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS**