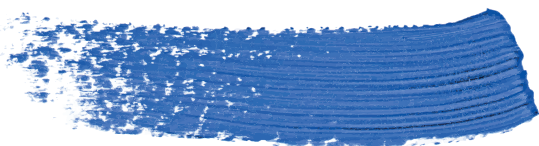
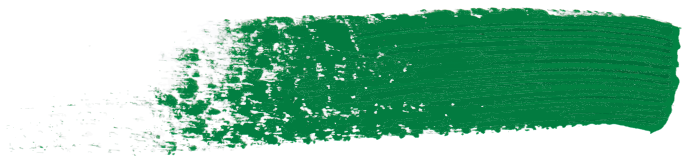


LALLEMAND DISTILLING



DistilaMax™

Линейка специализированных дрожжей
для ваших спиртных напитков



Where Science Meets Art

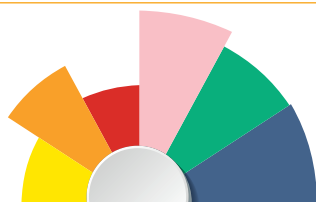
ДРОЖЖИ ДЛЯ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ

MW

DistilaMax MW были отобраны за способность сбраживать мальтозу, мальтотриозу и другие сахара, образующиеся в солодовом сусле. Этот штамм продуцирует вкусо-ароматические примеси, которые позволяют сформировать комплексный аромат, фруктовые и пряные тона.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 25°C – 33°C, pH 3.8- 5.3

Результаты на солоде



XP

DistilaMax XP были отобраны за способность сбраживать солодовое сусло при более высоких температурах. Этот штамм продуцирует вкусо-ароматический профиль, который отлично подходит для солодового виски. DistilaMax XP продуцирует большое количество эфиров, позволяет получать богатый аромат с фруктовыми тонами.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 20°C – 34°C, pH 3.8- 5.3

Результаты на солоде

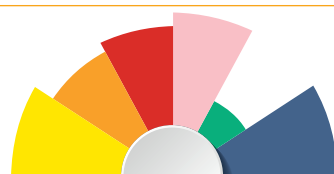


GW

DistilaMax GW рекомендованы для производства виски в американском стиле из различного зернового сырья. Этот штамм продуцирует комплекс вкусо-ароматических примесей, подходящий для зернового виски.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 20°C – 34°C, pH 3.8- 5.3

Результаты на зерне



NT

DistilaMax NT рекомендованы для производства солодового и зернового виски. Этот штамм продуцирует комплекс вкусо-ароматических примесей, подходящий для виски. DistilaMax NT позволяет получать насыщенный аромат с фруктовыми тонами даже при высоких температурах брожения.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 20°C – 36°C, pH 3.8- 5.3

Результаты на зерне



ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НЕЙТРАЛЬНЫХ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ

NT

DistilaMax NT предназначены для сбраживания крахмалсодержащего сырья. Этот штамм, устойчивый к высоким температурам брожения и другим стрессовым факторам, рекомендуется для использования в производстве водки и других спиртных напитков с неярко выраженным ароматом.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 25°C – 37°C, pH 3.8- 5.8

ML

DistilaMax ML предназначены для сбраживания сахаросодержащего сырья, в особенности мелассы. Этот штамм, устойчивый к высоким температурам брожения и другим стрессовым факторам, рекомендуется для использования в производстве нейтральных спиртных напитков и напитков с неярко выраженным ароматом.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 25°C – 37°C, pH 3.8- 5.8

О цветовых диаграммах: компоненты на диаграммах представляют собой группу наиболее распространенных летучих примесей, присутствующих в спиртных напитках. Профиль примесей для каждого штамма дрожжей был получен в результате сбраживания определенного сырья и последующей дистилляции на пилотной установке. Сегменты диаграммы представляют собой относительное количество каждого компонента по сравнению с другими примесями, которые были получены с использованием трёх других штаммов дрожжей из той же категории при одинаковых условиях.

● Изоамилацетат ● Этилоктаноат ● Этилдеканат ● Фенил-2-этанол ● Этилгексаноат ● Амиловые спирты

ДРОЖЖИ ДЛЯ САХАРОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ

RM

Результаты на соке сахарного тростника

DistilaMax RM были отобраны для производства рома-агрикола и других напитков из сока сахарного тростника. Этот штамм был селекционирован INRA (Национальный институт сельскохозяйственных исследований Франции) в партнёрстве с Lallemand в тропическом климате.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 25°C – 36°C, pH 3.3- 5.3



CN

Результаты на тростниковой мелассе

DistilaMax CN за счёт отличной способности сбраживать сок сахарного тростника и тростниковую мелассу рекомендованы для производства рома и рома-агрикола с насыщенными и богатым ароматом. DistilaMax CN отличаются хорошей устойчивостью к осмотическому стрессу и эффективным брожением в неблагоприятных условиях.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 25°C – 38°C, pH 3.4- 5.3



AG

Результаты на соке агавы

DistilaMax AG, – фруктофильный штамм дрожжей, который был селекционирован в Мексике на соке агавы. DistilaMax® AG позволяет получать спиртные напитки с комплексным, интенсивным и хорошо сбалансированным ароматом с цветочными и травяными тонами, которые сочетаются со сладостью и кислотностью во вкусе.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 20°C – 38°C, pH 3.2- 5.2



LS

Результаты на соке

DistilaMax LS отличаются высокой активностью при сбраживании фруктозы и рекомендуются для производства фруктовых бренди, текилы и мескала. Этот штамм продуцирует разнообразные вкусо-ароматические примеси, которые хорошо подходят для этих спиртных напитков.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 20°C – 33°C, pH 3.2- 5.2



TQ

Результаты на соке

DistilaMax TQ были отобраны за отличную способность сбраживать глюкозу и фруктозу в неблагоприятных условиях. При более высокой температуре брожения они продуцируют вкусо-ароматический профиль, характерный для текилы, при более низкой - для бренди.

УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 20°C – 33°C, pH 3.2- 5.2



SR

Результаты на тростниковой мелассе

DistilaMax SR рекомендованы для производства спиртных напитков из свекловичной и тростниковой мелассы. Этот штамм отличается высокой активностью и устойчивостью к осмотическому давлению, органическим кислотам, высоким температурам и высокому содержанию сухих веществ.

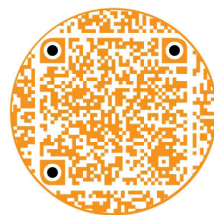
УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ: температура 25°C – 36°C, pH 3.6- 5.3



● Изоамилацетат ● Этилоктаноат ● Этилдеканат ● Фенил-2-этанол ● Этилгексаноат ● Амиловые спирты

DistilaMax™

Палитра для создания ваших
спиртных напитков

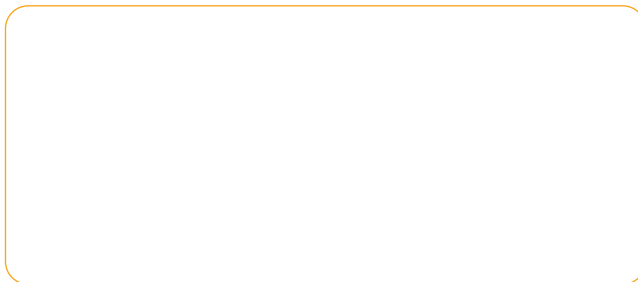


MW XP GW NT RM CN AG LS TQ SR HT ML

Солодовый виски	✓	✓	✓									
Зерновой виски	✓		✓	✓								
Бурбон			✓	✓								
Виски Теннесси			✓	✓								
Ржаной виски	✓	✓		✓								
Ром					✓	✓		✓		✓		
Ром-агриколь					✓	✓	✓					
Кашаса					✓	✓	✓			✓		
Текила						✓	✓	✓				
Мескаль						✓	✓	✓				
Фруктовые бренди							✓	✓				
Водка											✓	
Джин											✓	
Нейтральный спирт											✓	✓

Упаковка: 20 x 500 г, 10 кг.

Распространяется по:



www.lallemanddistilling.com

www.lbds.com

✉ distilledspirits@lallemand.com

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

📷 LallemandDistilling

