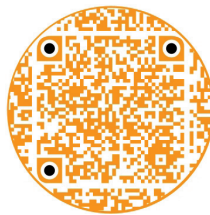


DistilaMax™

Палитра для создания ваших
спиртных напитков

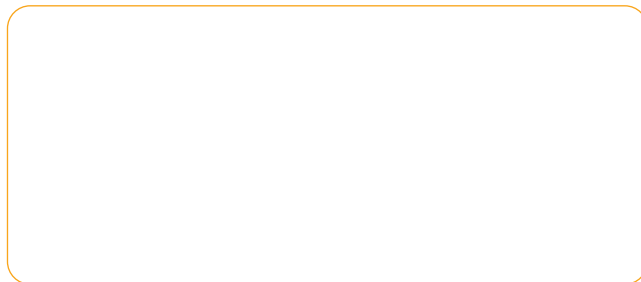


MW XP GW NT RM CN AG LS TQ SR HT ML

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.lallemandidstillling.com
www.lbds.com

✉ distilledspirits@lallemand.com

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

📷 LallemandDistilling

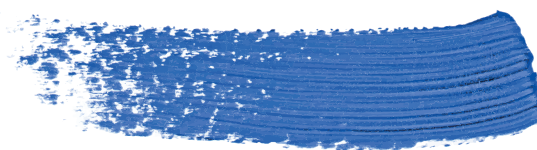
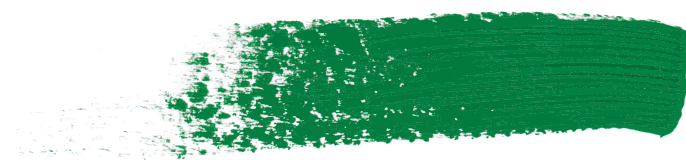


LALLEMAND DISTILLING



DistilaMax™

Линейка специализированных дрожжей
для ваших спиртных напитков



250620 - © Lallemand Distilling

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

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

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

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

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

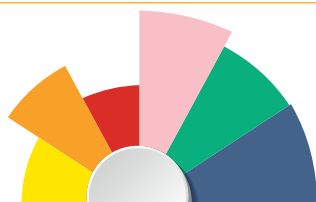
DistilaMax ML предназначены для сбраживания сахаросодержащего сырья, в особенности мелассы. Этот штамм, устойчивый к высоким температурам брожения и другим стрессовым факторам, рекомендуется для использования в производстве нейтральных спиртных напитков и напитков с неярко выраженным ароматом.

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

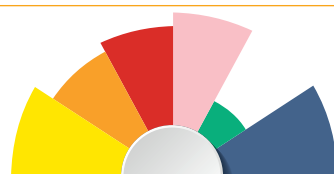
Результаты на солоде



Результаты на солоде



Результаты на зерне



Результаты на зерне



ДРОЖЖИ ДЛЯ САХАРОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ

RM

DistilaMax RM были отобраны для производства рома-агриколя 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

DistilaMax CN за счёт отличной способности сбраживать сок сахарного тростника и тростниковую мелассу рекомендованы для производства рома и рома-агриколя 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

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

DistilaMax LS отличаются высокой активностью при сбраживании фруктозы и рекомендуются для производства фруктовых бренди, текилы и мескаля. 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

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

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

Результаты на соке сахарного тростника



Результаты на тростниковой мелассе



Результаты на соке агавы



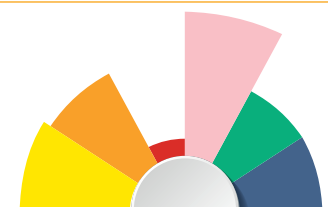
Результаты на соке



Результаты на соке



Результаты на тростниковой мелассе



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