

DistilaMax™ AG

Souche sélectionnée destinée à la production de spiritueux à base d'agave

APPLICATIONS

- DistilaMax™ AG a été sélectionnée au Mexique sur du jus d'Agave tequilana (blue agave) dans les conditions de production de la tequila.
- L'utilisation de DistilaMax AG au cours de la fermentation permet aux distillateurs de produire des spiritueux aux profils aromatiques complexes, intenses et harmonieux, avec des notes fruitées et acidulées qui, mêlées à des saveurs sucrées et acides, rassemblent toutes les caractéristiques d'une tequila exceptionnelle.
- DistilaMax AG présente une bonne tolérance aux températures (20 °C à 38 °C). La phase de latence courte limite la prolifération des micro-organismes contaminants.
- DistilaMax AG est fructophile et s'utilise sur une large gamme de pH. On obtient ainsi une bonne cinétique fermentaire, avec peu de sucres résiduels et un rendement élevé.

RESULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX AG

- Lors de la sélection de DistilaMax AG, la cinétique de fermentation et le niveau final en fructose ont constitué deux critères de succès. La figure 1 montre la teneur en éthanol de DistilaMax AG au cours de la fermentation en comparaison avec deux souches utilisées pour la fermentation de jus d'agave.
- À la fin de la fermentation, DistilaMax AG affiche la teneur maximum en éthanol, et minimum en fructose.
- DistilaMax AG permet de révéler un excellent profil aromatique mettant en avant la qualité des matières premières. La figure 2 montre les résultats du test de préférence réalisé sur les produits finis auprès d'un comité d'experts.
- Contrôle 1 et Contrôle 2 représentent deux souches de levure utilisées dans la production de tequila. Les spiritueux produits avec DistilaMax AG sont décrits comme fruités, floraux, complexes, avec des notes d'acidité qui subliment les arômes. En bouche, les spiritueux est riche et bien équilibré.

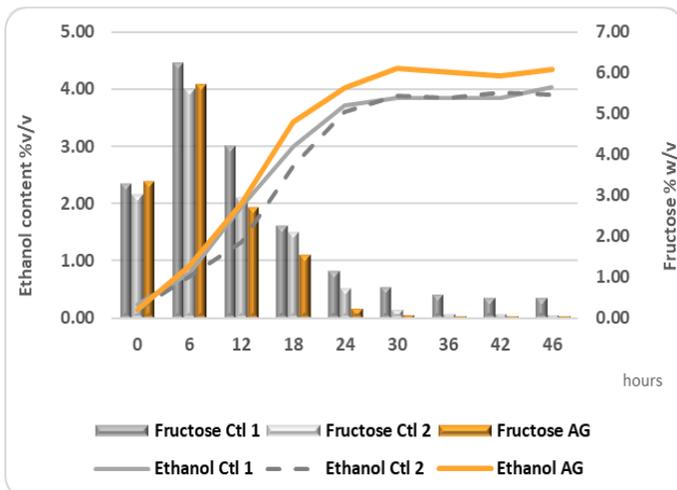


Figure1: Cinétique de fermentation et concentration en fructose au cours de la fermentation sur jus d'agave. Sélection de DistilaMax AG Mexico 2023

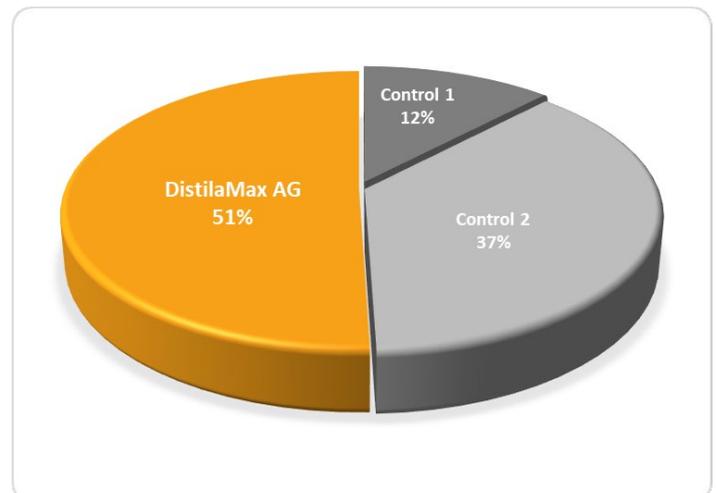


Figure2: Test de préférence réalisé sur les spiritueux de la sélection de DistilaMax AG. Comité de 21 personnes.

DistilaMax™ AG

Souche destinée à la production de spiritueux à base d'agave

CHARACTERISTICS

- Matières solides (poids net) : 95,5 +/-2,5 %
- Cellules vivantes (UFC/g) : $>1 \times 10^{10}$
- Total levures sauvages (UFC/g) : $< 1\ 000$

DistilaMax AG est une levure certifiée casher et sans OGM.

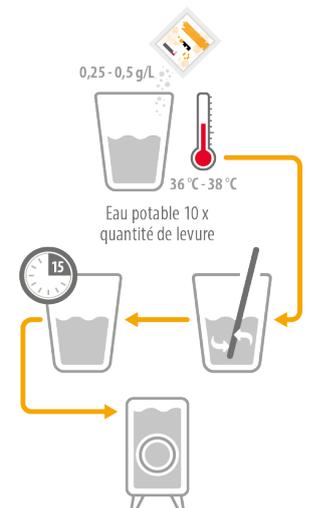
DOSE D'EMPLOI

- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.
- Dose normale : de 0.25 à 0.50 gramme par litre de moût ou de jus (dosage : 250 à 500 ppm).
- Pour la fermentation du sirop d'agave, la dose est de 0,40 à 0,70 grammes par litre de moût, avec ajout de la nutrition adéquate.

MISE EN OEUVRE

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits conseille de réhydrater DistilaMax AG.

1. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. Ne pas utiliser d'eau déminéralisée.
2. Pour réhydrater la levure, ajouter 10 fois son volume d'eau claire à une température comprise entre 36 °C et 38 °C.
3. Dissoudre la préparation avec soin en remuant délicatement et laisser reposer pendant 15 à 20 minutes maximum (attendre au moins 10 minutes) avant de passer à l'étape suivante.
4. Ajouter cette préparation au moût. Si la différence de température entre le moût à inoculer et la solution de réhydratation dépasse 8 °C, procéder à un ajout progressif de moût dans la solution de réhydratation afin de réduire la différence de température.
5. Une fois que l'emballage est ouvert la levure doit être utilisée rapidement.



CONSERVATION, MANIPULATION ET CONDITIONNEMENT

- DistilaMax AG doit être conservée dans un endroit frais et sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière directe du soleil pour assurer une stabilité maximale du produit.
- Durée de conservation : 3 ans après sa date de fabrication, sans ouverture.
- Conditionnement : DistilaMax AG est disponible en sacs d'aluminium laminé sous vide de 10 kg ou en cartons : 20 x 500 g.

L'information présente dans ce document est correcte et précise, et se base sur l'état actuel de nos connaissances. Cependant, les conseils ou suggestions sont donnés sans aucune garantie puisque les conditions et modes d'utilisation du produit sont hors de notre contrôle. Les informations contenues dans ce document ne doivent pas être considérées comme conseillant une utilisation de nos produits en violation de brevets, quels qu'ils soient.