

DistilaMax CN

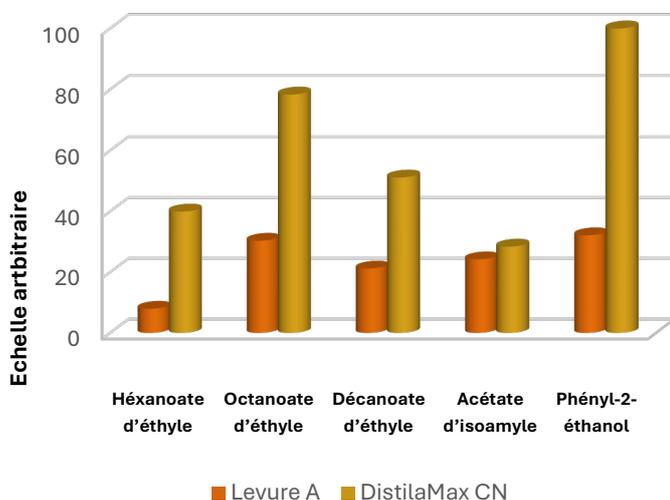
**Souche sélectionnée par l'Universidade Federal de Minas Gerais (Brésil)
pour la production de spiritueux issus de la canne à sucre**

APPLICATIONS

- DistilaMax CN est une souche de levure of *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par l'Universidade Federal de Minas Gerais (Brésil).
- DistilaMax CN est recommandée dans la production de de rhums et rhum agricole aromatiques et complexes car cette souche travaille très bien sur jus de canne à sucre et sur mélasses de canne.
- DistilaMax CN, grâce à la synthèse d'esters majeurs et de phényl-2-éthanol, fournit un profil aromatique complexe et équilibré.
- DistilaMax CN montre une bonne tolérance au stress osmotique et donne de bons résultats en fermentation même en conditions difficiles : température jusqu'à 40°C et pH de 3,4 à 5,3.

RESULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX CN SUR LE RHUM

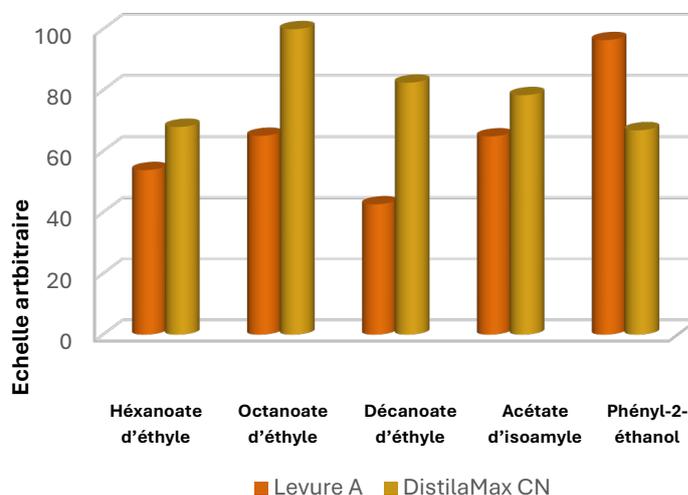
- La sélection de DistilaMax CN a été basée sur deux critères majeurs : son excellente capacité à conduire les fermentations en conditions difficiles et sa capacité à produire un profil aromatique complexe alliant les notes florales et les notes fruitées recherchées dans la production des spiritueux à base de jus de canne ou de mélasses.
- Figure 1 et Figure 2 illustrent les résultats de quelques congénères majeurs obtenus sur des spiritueux issus de jus de canne et de mélasses de canne : DistilaMax CN offre un profil aromatique intense et équilibré permettant la production de spiritueux uniques et complexes.



Hexanoate d'éthyle: arômes fruités
Acétate d'isoamyle: arôme de banane

Octanoate d'éthyle: arômes floraux

Décanoate d'éthyle: arômes floraux
Phényl-2-éthanol: arôme de rose



DistilaMax CN

Souche sélectionnée par l'Universidade Federal de Minas Gerais (Brésil) pour la production de spiritueux issus de jus de canne à sucre

CHARACTERISTIQUES

- Matières solides (poids net) : 95,5 +/-2,5 %
- Cellules vivantes (UFC/g) : > 1x10e10
- Levures sauvages (UFC/g) : < 1000
- DistilaMax CN est une levure certifiée casher et sans OGM.

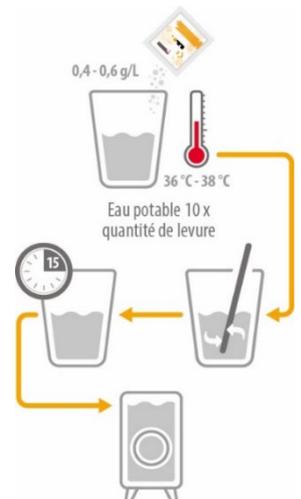
DOSE D'EMPLOI

- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.
- Pour la fermentation de jus de canne ou de mélasse de canne : ensemencement direct : 0.40 – 0.60 gramme par litre de moût ou de jus (dosage : 400 – 600 ppm).

MISE EN OEUVRE

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits de réhydrater DistilaMax CN.

1. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. Ne pas utiliser d'eau déminéralisée.
2. Pour la réhydratation, ajouter la levure dans 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 est supérieure à 8 °C, procéder à un ajout progressif de moût dans la solution de réhydratation afin de réduire la différence de température.
5. Une fois l'emballage ouvert, la levure doit être utilisée rapidement.



CONSERVATION, MANIPULATION ET CONDITIONNEMENT

- DistilaMax CN 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 : dans ces conditions de conservation, le produit reste stable jusqu'à 36 mois après sa date de production.
- Conditionnement : DistilaMax CN est disponible en sacs d'aluminium laminé sous vide de 10 kg ou en cartons de 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.