

DistilaMax GW

Levadura desarrollada para la producción de Whisky de grano y Whiskey

APLICACIONES

- DistilaMax GW se recomienda para la producción de whisky y whiskey mediante fermentación de mostos elaborados a partir de trigo o maíz. También es adecuada para la producción de whiskies de estilo americano a partir de fermentaciones de diferentes granos enteros.
- DistilaMax GW presenta una corta fase de latencia y garantiza un arranque muy rápido de la fermentación, lo que reduce los riesgos de contaminación por levaduras salvajes y bacterias.
- DistilaMax GW muestra buena tolerancia a relativamente altas temperaturas y buenos resultados desde 20 °C hasta 34 °C.
- DistilaMax GW produce un perfil de congéneres limpio muy adecuado para el whisky de grano y el whiskey.

RESULTADOS CON DISTILAMAX GW

- En las figuras 1 y 2, se comparó DistilaMax GW con otras cepas de levadura seleccionadas específicamente para mostos de maíz. Puede observarse que DistilaMax GW ofrece muy buenos resultados a nivel de cinética fermentativa y de producción de congéneres apropiados para los whiskies.

Comparación de los contenidos de etanol (%v/v) obtenidos con 3 cepas levadura en un mosto de maíz 100%

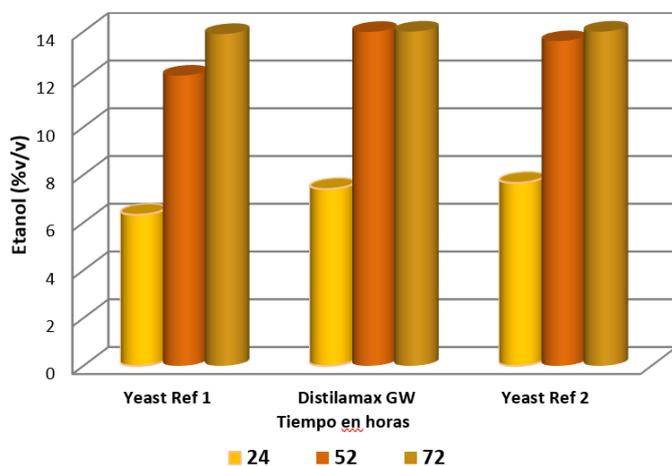


Figura 1: Ensayo, LBDS, 2018.

Comparación de los congéneres de 3 cepas de levadura en un mosto de maíz 100%

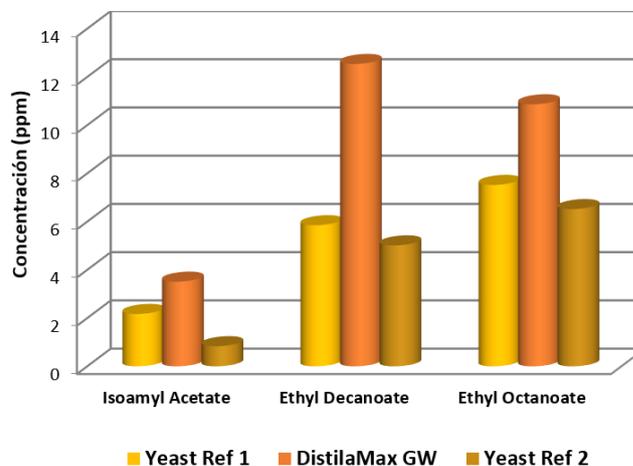


Figura 2: Ensayo, LBDS, 2018.

DistilaMax GW

Levadura desarrollada para la producción de Whisky de grano y Whiskey

CARACTERÍSTICAS

- Sólidos (peso seco): 95,5 +/-2,5%
- Células viables (UFC/g): > 1x10e10
- Levaduras salvajes totales (UFC/g): < 1 000

DistilaMax GW no está genéticamente modificado y es Kosher.

DOSIS

- La dosis óptima de levadura varía en función del proceso de producción de cada destilería.
- Fermentación de cebada malteada para la producción de whisky: 0,50 – 1,0 gramos por litro de mosto (dosis: 500 - 1000 ppm).
- Fermentación de granos para la producción de whiskey: de 0,25 a 0,50 gramos por litro de mosto (dosis: de 250 a 500 ppm).

INSTRUCCIONES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda efectuar la rehidratación de DistilaMax GW.

1. Para la rehidratación utilice un recipiente limpio. No use agua desmineralizada.
2. Rehidrate la levadura en agua limpia (el agua debe ser 10 veces el peso de la levadura y estar a una temperatura de 36 °C – 38 °C).
3. Suspenda cuidadosamente el contenido agitando suavemente y a continuación espere de 15 a 20 minutos como máximo (mínimo 10 minutos) antes de pasar al siguiente paso
4. Adicione esta preparación al mosto. Si hay una diferencia de temperatura de más de 8 °C entre el mosto a inocular y la solución de rehidratación, añada lentamente un poco de mosto en la solución de rehidratación para reducir la diferencia de temperatura.
5. Una vez que el paquete envasado al vacío ha sido abierto o roto, es necesario usar las levaduras rápidamente.



CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y ENVASADO

- DistilaMax GW debe conservarse en un lugar fresco y seco lejos de fuentes de calor y protegido de la luz directa del sol para mantener su máxima estabilidad.
- Vida útil: 3 años a partir de la fecha de producción, si el envase al vacío no está roto.
- Envasado: DistilaMax GW está disponible en bolsas de papel de aluminio de 10 kilogramos o cajas de 20 x 500 gramos.

La información contenida en el presente documento es cierta y correcta, según el estado actual de nuestros conocimientos. No obstante, las recomendaciones y sugerencias se dan sin garantía de ningún tipo puesto que las condiciones y métodos de uso están fuera de nuestro control. Esta información no debe considerarse como recomendación para que la utilización de nuestros productos incurra en violación de cualquier tipo de patente.