

DistilaMax GW

Souche de levure destinée à la production de whisky et de whiskey de grain

APPLICATIONS

- DistilaMax GW est adaptée à la production de whisky et de whiskey par fermentation de moût à base de blé ou de maïs. La souche de levure convient également à la production de whisky de style américain provenant de différentes fermentations de grains entiers.
- DistilaMax GW possède une phase de latence courte et garantit un démarrage très rapide de la fermentation, ce qui permet de réduire les risques de contamination par les bactéries et les levures sauvages.
- DistilaMax GW présente une bonne tolérance aux températures et donne de bons résultats entre 20 °C et 34 °C.
- DistilaMax GW présente un profil de congénères particulièrement adapté au whisky et au whiskey de grain.

RESULTATS AVEC DISTILAMAX GW

- La comparaison entre DistilaMax GW et deux autres souches de levures spécifiquement sélectionnées pour un moût de maïs (figures 1 et 2) montre que DistilaMax GW a un effet positif sur la cinétique de fermentation et sur la production de congénères adaptés aux whiskys.

Résultats comparatifs de la teneur en éthanol (% vol.) appliquée à 3 souches de levures dans un moût composé à 100 % de maïs.

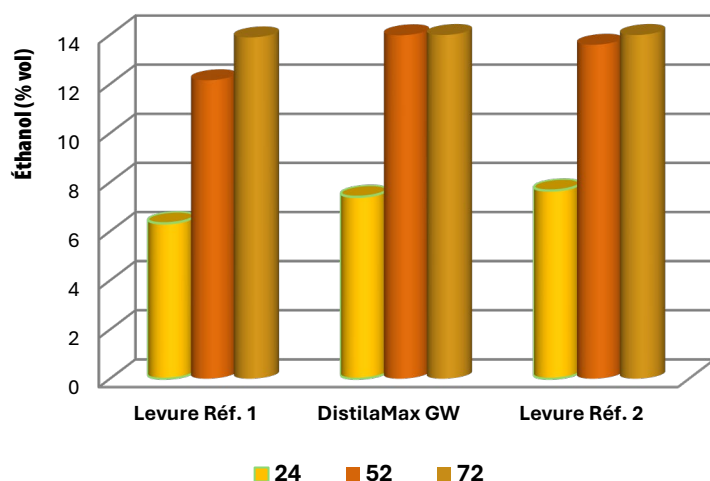


Figure 1: essai, LBDS 2018.

Résultats comparatifs de congénères présents dans 3 souches de levures, dans un moût composé à 100 % de maïs.

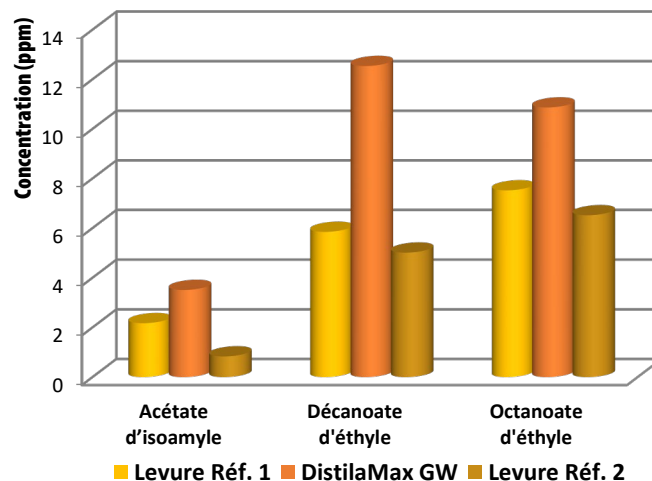


Figure 2: essai, LBDS 2018.

DistilaMax GW

**Souche de levure destinée à la production de whisky
et de whiskey de grain**

CHARACTERISTIQUES

- Matières solides (poids net) : 95,5 +/-2,5 %
- Cellules vivantes (UFC/g) : > 1x10e10
- Levures sauvages (UFC/g) : < 1 000

DistilaMax GW n'est pas génétiquement modifiée, et est casher.

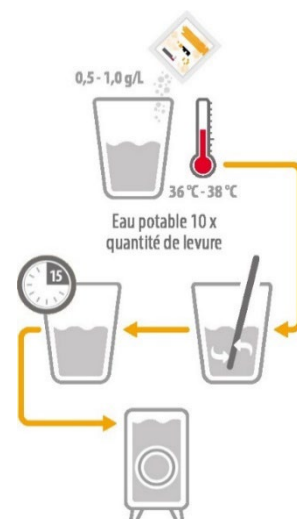
DOSE D'EMPLOI

- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.
- Fermentation d'orge maltée pour la production de whisky : 0,50 à 1,0 gramme par litre de moût (dosage : 500 à 1 000 ppm).
- Fermentation de moûts de grains pour la production de whiskey : 0,25 à 0,50 gramme par litre de moût (dosage : 250 à 500 ppm).

MISE EN OEUVRE

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits conseille de réhydrater DistilaMax GW.

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 GW 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 GW 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.