

# DistilaMax HT

## Levadura tolerante al estrés térmico

### APLICACIONES

- DistilaMax HT es una levadura seca activa para uso en muchos tipos de fermentaciones de bebidas alcohólicas y es especialmente adecuada para materias primas a base de glucosa (la mayoría de los mostos de grano y mostos a base de almidón).
- DistilaMax HT está recomendada para su uso en la producción de vodka, destilados neutros y bebidas de perfiles ligeros, debido a su baja producción de alcoholes superiores, aldehídos y ésteres.
- DistilaMax HT se ha seleccionado específicamente por presentar una buena cinética de fermentación incluso en condiciones de estrés, incluidas altas temperaturas de fermentación, mostos con gravedad específica alta y altas concentraciones de alcohol.
- DistilaMax HT fermenta bien a temperaturas de hasta 37 °C y continúa fermentando activamente a concentraciones de alcohol superiores al 16 por ciento en volumen.

### RESULTADOS CON DISTILAMAX HT

- DistilaMax HT fermenta bien materias primas a base de almidón, dando lugar a bajos niveles de azúcares residuales gracias a su capacidad para metabolizar los azúcares hasta el final de la fermentación.
- DistilaMax HT se recomienda para su uso en la producción de vodka y destilados neutros gracias a su capacidad para producir bajos niveles de congéneres. En comparación con dos levaduras de referencia, el destilado obtenido usando DistilaMax HT contiene niveles mucho más bajos de congéneres como muestra la Figura 3.

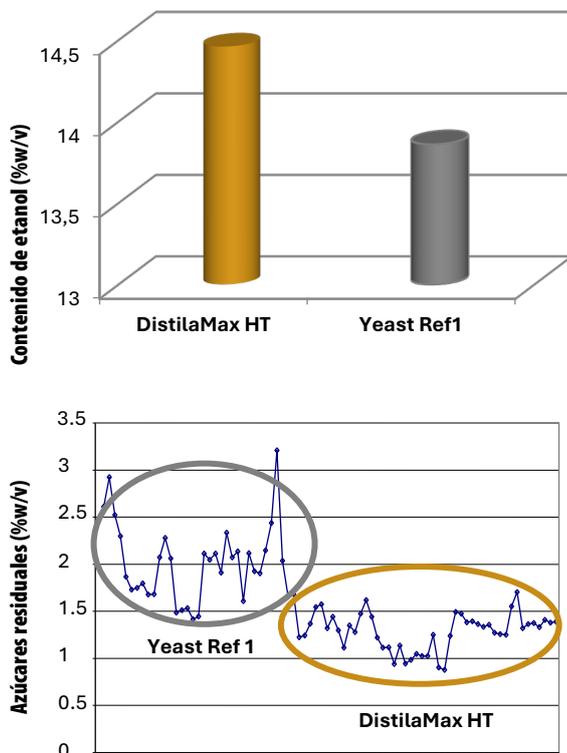


Figura 2: Nivel de azúcares residuales al final de la fermentación.

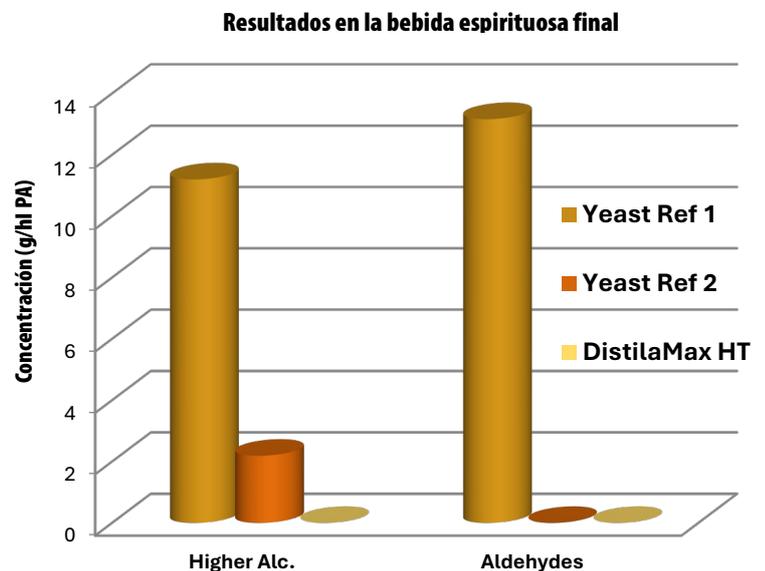


Figura 3: Resultados del ensayo realizado con materia prima a base de almidón para la producción de alcohol rectificado, Kyrgyzstan, 2017.

# DistilaMax HT

## Levadura tolerante al estrés térmico

### CARACTERÍSTICAS

- Sólidos (Peso seco): 95,5 +/-2,5 %
- Células Viables (UFC/g):  $> 2 \times 10^{10}$
- Levaduras Salvajes Totales (UFC/g):  $< 1\ 000$

DistilaMax HT no está genéticamente modificada y es Kosher.

### DOSIS

- La dosis óptima de levadura varía en función del proceso de producción de cada destilería.
- Dosis normal 0,25 – 0,35 gramos por litro de mosto.

### INSTRUCCIONES DE USO

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recomienda efectuar la rehidratación de DistilaMax HT:

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. Suspnda 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 HT 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 HT está disponible en bolsas de papel de aluminio al vacío de 10 kg o en 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.