

# DistilaMax LS

## Levadura seleccionada para la fermentación de frutas y otros sustratos

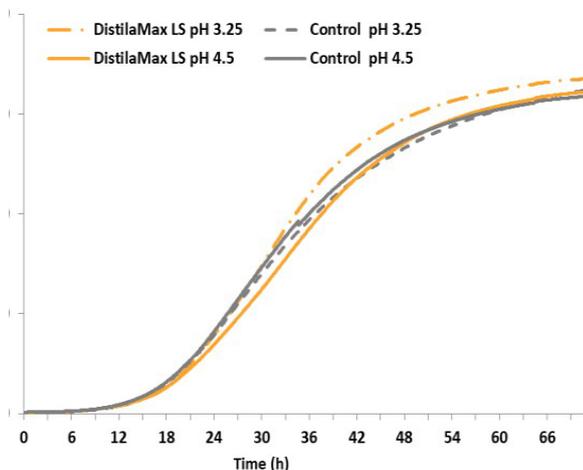
### APLICACIONES

- DistilaMax LS ha sido seleccionado en particular por su fuerte carácter competitivo y la alta calidad de los destilados producidos.
- DistilaMax LS presenta una fase de latencia corta y una velocidad de fermentación rápida en un amplio rango de pH (3,25 – 5,3).
- DistilaMax LS muestra una buena tolerancia a la temperatura (18°C – 32°C); esta característica es la que hace que sea una cepa de referencia para la producción de aguardientes de frutas.
- DistilaMax LS es fructofílica, por lo que esta cepa se recomienda para la elaboración de bebidas espirituosas a partir de sustratos a base de fructosa.

### RESULTADOS CON DISTILAMAX LS

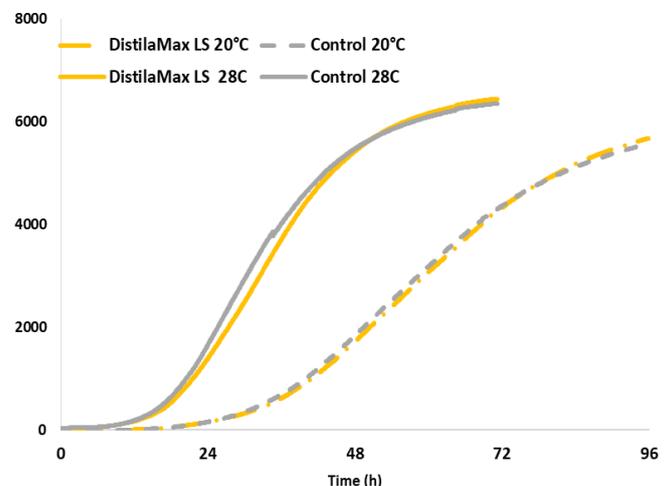
- Durante la fermentación de la fruta, el pH puede ser bajo, por lo que es importante utilizar una cepa de levadura que funcione bien en un amplio rango de pH.
- La Figura 1 muestra que DistilaMax LS funciona bien a pH bajo (3,25) y también a pH más alto (4,5); mostrando una buena cinética a lo largo de toda la fermentación.
- Los aguardientes de frutas se producen con una amplia gama de temperaturas de fermentación, por lo que es importante utilizar una cepa de levadura que ofrezca una buena tolerancia a la temperatura.
- La figura 2 muestra que DistilaMax LS tiene una cinética excelente a las dos temperaturas de fermentación habituales (20 °C y 28 °C).

*Cinética de fermentación con DistilaMax LS a temperatura 28°C – pH: 3,25 y 4,5*



**Figura 1. Ensayo LBDS en zumo de manzana, 2022**

*Cinética de fermentación con DistilaMax LS a temperatura 20°C y 28°C – pH: 4,5*



**Figura 2. Ensayo LBDS en zumo de manzana, 2022**

# DistilaMax LS

Levadura seleccionada para la fermentación de frutas y otros sustratos de fructosa

## CARACTERÍSTICAS

- Sólidos (Peso Seco): 95,5 +/- 2,5 %
- Células Viables (UFC/g): > 2 x 10E10
- Levaduras Salvajes Totales (UFC/g): < 1000

DistilaMax LS no está genéticamente modificado y es Kosher.

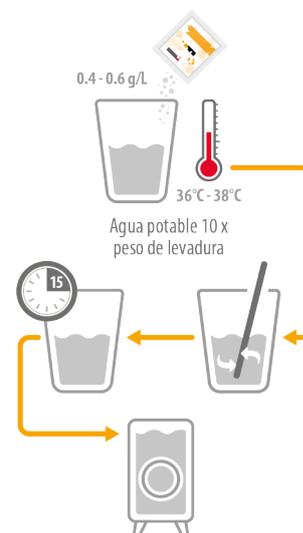
## DOSIS

- La dosis óptima de levadura varía en función del proceso de producción de cada destilería.
- Dosis normal : 0,30 0,4– 0,6 gramos por litro de mosto (300 400 – 600 ppm).

## INSTRUCCIONES DE USO

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

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 LS 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 fabricación, si el envase al vacío no está roto.
- Envasado: DistilaMax LS está disponible en bolsas de papel de aluminio al vacío en cajas de 20 x 500 g.

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.