

DistilaMax NT

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

APPLICATIONS

- DistilaMax NT est très utilisée dans de nombreuses distilleries en Ecosse où cette souche a été sélectionnée pour sa capacité à fermenter le maltose, le maltotriose et d'autres sucres issus de grains maltés et de substrats à base de grains.
- DistilaMax NT présente une bonne tolérance à l'alcool et donne d'excellents résultats jusqu'à 12 % vol.
- DistilaMax NT est adaptée à la production de whisky issu de la fermentation de moût d'orge malté ou de milieux à base de grains.
- DistilaMax NT présente un profil de congénères particulièrement adapté au whisky d'orge malté, qui permet notamment d'intensifier la complexité et le caractère fruité du spiritueux, même à des températures élevées.

RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX NT

- DistilaMax NT est très utilisée en Ecosse et dans le monde pour la production de whisky d'orge malté, notamment lorsque l'arôme fruité est une caractéristique recherchée, quelle que soit la température. Les figures 1 et 2 comparent la production d'alcools supérieurs de DistilaMax NT et de deux autres souches de levures utilisées dans l'industrie du scotch whisky.
- DistilaMax NT affiche un profil aromatique intéressant, à la fois complexe et intense. La figure 3 compare la production d'esters et de 2-phényl-éthanol par DistilaMax NT et par deux autres souches de levures utilisées dans l'industrie du scotch whisky.

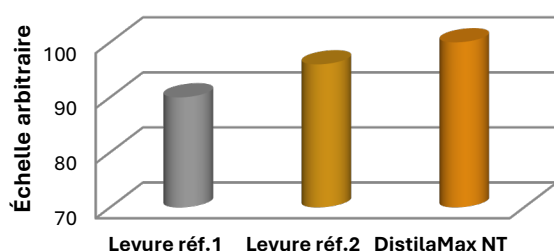


Figure 1. Alcools supérieurs avec des températures de fermentation pouvant atteindre 30 °C, Essai, UNGDA, 2017.

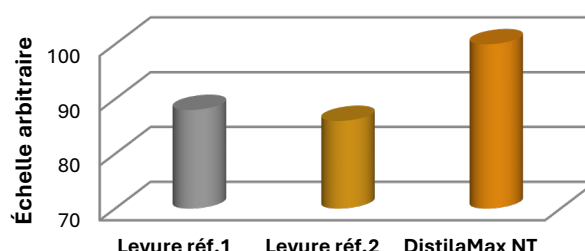


Figure 2. Alcools supérieurs avec des températures de fermentation pouvant atteindre 35 °C, Essai, UNGDA, 2017.

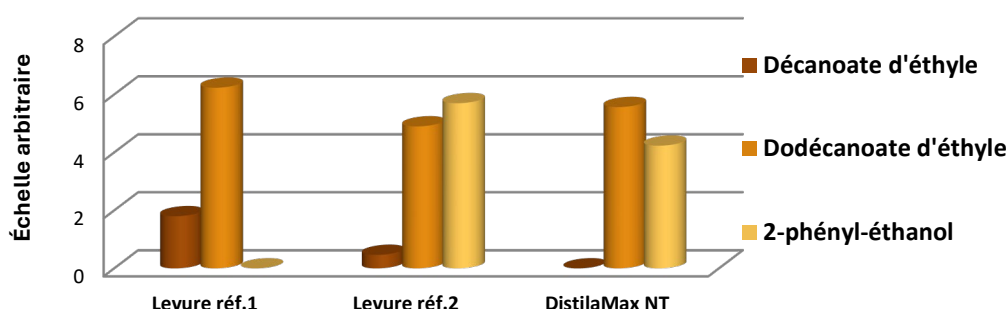


Figure 3. Production d'esters et de 2-phényl-éthanol à des températures comprises entre 30 °C et 35 °C dans un moût d'orge maltée. Essai. UNGDA. 2016.

DistilaMax NT

**Yeast selected for use in the production
of grain and malt Whisky**

CARACTÉRISTIQUES

- Matières solides (poids net) : 95,5 +/- 2,5 %
- Cellules vivantes (UFC/g) : $> 1 \times 10^{10}$
- Levures sauvages (UFC/g) : < 1000

DistilaMax NT est une levure certifiée casher et sans OGM.

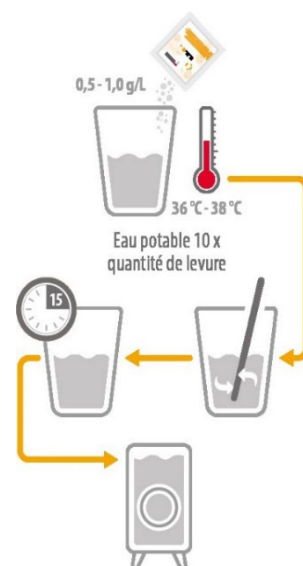
DOSE D'EMPLOI

- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.
- Fermentation d'orge maltée pour la production de whisky : 0,50 à 1,0 gramme par litre de moût (500 à 1000 ppm).

MISE EN OEUVRE

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits recommande la réhydratation de DistilaMax NT :

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 NT 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 fabrication.
- Conditionnement : DistilaMax NT 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.