

DistilaMax RM

Souche de levure sélectionnée pour la production de rhum et autres spiritueux à base de jus de canne

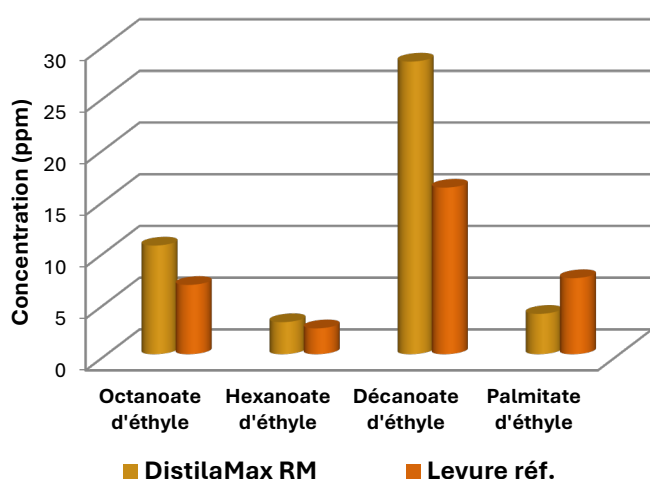
APPLICATIONS

- DistilaMax RM a été sélectionnée par l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique, France) en partenariat avec Lallemmand.
- Isolée en région tropicale, DistilaMax RM est une souche de levure qui démontre une bonne tolérance aux températures élevées et une large gamme de pH allant de 3,3 à 5,3.
- Avec DistilaMax RM, il est conseillé de conduire les fermentations à des températures comprises entre 25 °C et 35 °C afin d'obtenir des profils aromatiques remarquables.
- Spécifiquement sélectionnée pour la production de rhum agricole, DistilaMax RM est également conseillée pour la production d'autres spiritueux à base de sucre de canne. Elle apporte un profil de congénères, une complexité aromatique et une qualité de fermentation remarquables.
- En produisant des substances volatiles supérieures à 2250 ppm, les fermentations réalisées avec DistilaMax RM répondent aux normes minimales requises pour la production de rhum agricole.

RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX RM

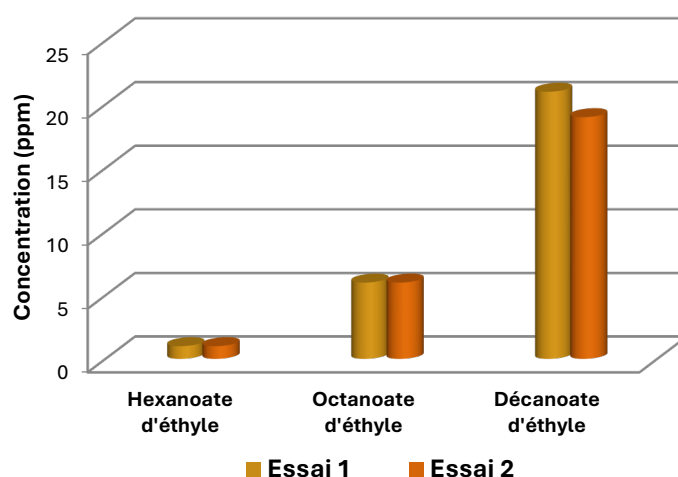
- Le rhum fermenté avec DistilaMax RM, comparé à une souche de levure normalement utilisée dans l'industrie du rhum, produit plus d'octanoate d'éthyle, d'hexanoate d'éthyle, de décanoate d'éthyle et d'esters aromatiques caractéristiques jugés positifs.
- Le rhum produit avec DistilaMax RM affiche une production régulière d'esters qui contribuent à la complexité et l'expression des notes fruitées du rhum.

Comparaison de certains esters aromatiques caractéristiques avec DistilaMax RM et une levure de référence.



Octanoate d'éthyle : arôme floral
 Décanoate d'éthyle : poire — arôme fruité

Concentration d'esters aromatiques caractéristiques sur 2 essais réalisés avec DistilaMax RM.



Hexanoate d'éthyle arôme fruité
 Palmitate d'éthyle : arôme de cire

DistilaMax RM

Souche de levure sélectionnée pour la production de rhum et autres spiritueux à base de sucre de canne

CARACTÉRISTIQUES

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

DistilaMax RM est une levure certifiée casher et sans OGM.

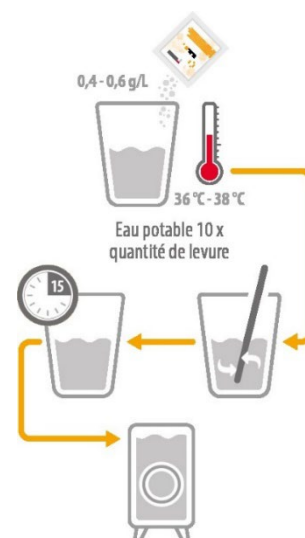
DOSE D'EMPLOI

- Fermentation de jus de canne :
 - Ensemencement direct : 0,40 à 0,60 gramme par litre de moût ou de jus (dosage : 400 à 600 ppm).
 - Préparation d'un levain (pied de cuve) : 3,0 à 4,0 grammes par litre de moût ou de jus (dosage : 3000 à 4000 ppm).
- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.

MISE EN OEUVRE

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

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 RM 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.