

# DistilaMax SR

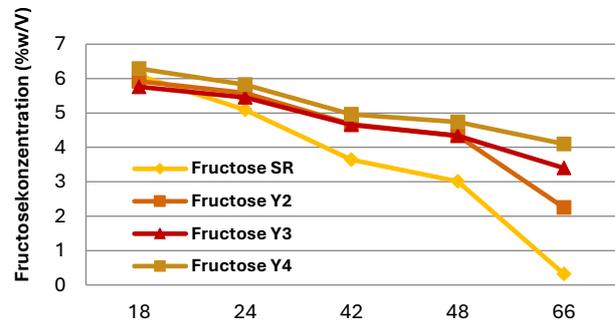
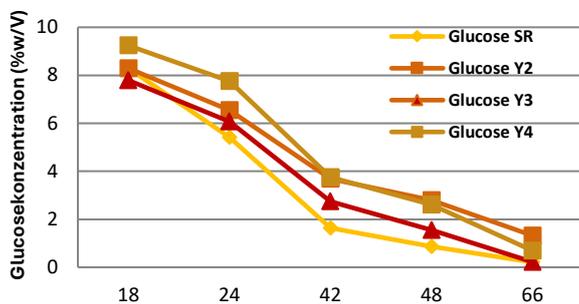
## Hefe selektiert auf Melasse zur Verwendung bei der Herstellung von Rum und anderen Spirituosen auf Melassebasis

### ANWENDUNG

- DistilaMax SR wurde von der UNGDA (Union Nationale des Groupements de Distillateurs d'Alcool, Frankreich) in Zusammenarbeit mit Lallemand selektiert.
- DistilaMax SR kann auf Zuckerrübenmelasse, Zuckerrübensaft und auch auf Zuckerrohrmelasse verwendet werden.
- DistilaMax SR wirkt sich positiv auf das RTM1-Gen aus, was diesen Stamm tolerant gegenüber einige der hemmenden Toxine macht, die in Melasse vorhanden sind.
- DistilaMax SR weist eine gute osmotische Stressbeständigkeit auf und ist gut geeignet für dichte Strukturen.
- DistilaMax SR zeigt ein gutes Gleichgewicht der Glucose-/Fructose-Aufnahme sowie eine gute Beständigkeit bei Stress durch Natrium, organische Säuren und hohe Temperaturen.

### RESULTATE MIT DISTILAMAX NT

- Die Verwertung von Fructose und Glucose ist wichtig, um gute Werte in zuckerhaltigen Substraten zu erzielen. Die Abbildungen 1 und 2 zeigen die Aufnahme von Glucose und Fructose durch verschiedene Hefen (DistilaMax SR, Y2, Y3 und Y4). Auch wenn alle getesteten Hefen die Glucose ähnlich verstoffwechseln, ist die Fructose-Aufnahme deutlich besser mit DistilaMax SR.
- Im Vergleich zu anderen Hefen schneidet DistilaMax SR bei Melassen mit hohen Zuckergehalten sehr gut ab. Abbildung 3 veranschaulicht die überlegene Gärungskinetik von DistilaMax SR auf Melasse bei 25 und 30,6 Brix.



Abbildungen 1 und 2: Versuche mit dickem Zuckersirup 25°Brix. FAN>250ppm. Interne Studie, LBDS.

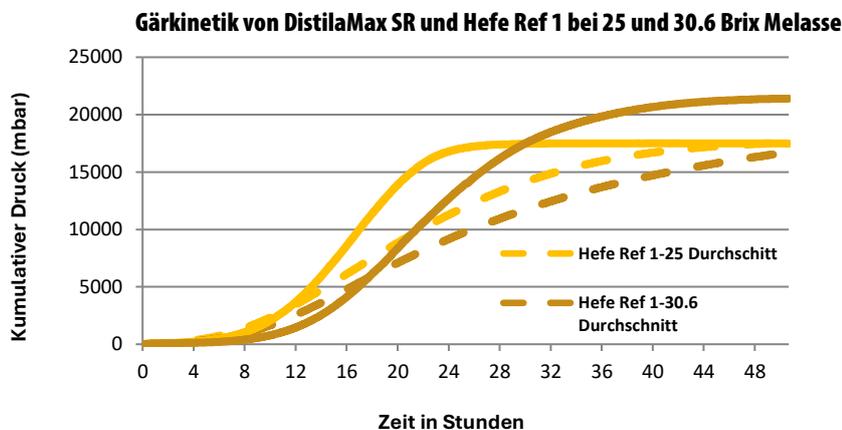


Abbildung 3: Interne Studie, LBDS.

# DistilaMax NT

Hefe für die Herstellung von Malz- und Getreidewhisky

## EIGENSCHAFTEN

- Feststoffe (Trockengewicht): 95,5 +/-2,5%
- Lebende Zellen (KBE/g): > 1 x 10e10
- Total Wildhefe (KBE/g): < 1000

DistilaMax SR ist nicht genetisch modifiziert und ist koscher.

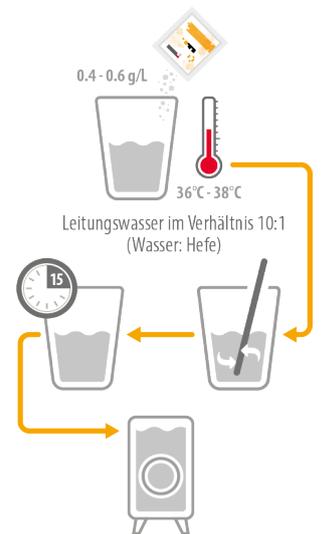
## DOSIERUNG

- Die optimale Hefedosierung ist je nach den einzelnen Produktionsverfahren der Brennerei variabel.
- Vergärung von Melasse: 0,40 - 0,60 Gramm pro Liter Maische Dosierung: 400 - 600ppm.

## GEBRAUCHSANLEITUNG

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits empfiehlt die Rehydrierung von DistilaMax NT:

1. Verwenden Sie für die Rehydrierung einen sauberen Behälter. Verwenden Sie kein entmineralisiertes Wasser.
2. Rehydrieren Sie die Hefe in sauberem Wasser (das Wasser sollte das 10-fache des Gewichts der Hefe betragen und eine Temperatur von 36°C - 38°C aufweisen).
3. Den Inhalt vorsichtig unter leichtem Rühren untermischen und dann maximal 15 - 20 Minuten (mindestens 10 Minuten) warten, bevor Sie zur nächsten Schritt übergehen.
4. Dieses Präparat in das Gärmedium geben. Wenn zwischen dem zu impfenden Medium und der Rehydratisierungslösung eine Temperaturdifferenz von mehr als 8°C besteht, geben Sie langsam etwas Medium in die Rehydratisierungslösung, um die Temperaturdifferenz zu verringern.
5. Sobald der vakuumverschlossene Beutel geöffnet oder angebrochen ist, verwenden Sie die Hefe umgehend.



## LAGERUNG, HANDHABUNG UND VERPACKUNG

- DistilaMax SR sollte in einem kühlen und trockenen Bereich fernab von Hitze und direkter Sonneneinstrahlung gelagert werden, um eine maximale Stabilität zu gewährleisten.
- Haltbarkeit: 3 Jahre ab Herstellungsdatum, wenn die Vakuumdichtung nicht beschädigt ist.
- Verpackung: DistilaMax SR ist in vakuumversiegelten Folienbeuteln mit 10 Kilogramm, in Kartons zu 20x500 Gramm Päckchen und 500g Päckchen erhältlich.

Nach bestem Wissen und Gewissen sind die hier enthaltenen Informationen wahrheitsgemäß und genau. Alle Empfehlungen oder Vorschläge erfolgen jedoch ohne jegliche Gewährleistung oder Garantie, da die Bedingungen und Methoden der Nutzung außerhalb unserer Kontrolle liegen. Diese Informationen sind nicht als Empfehlung zu verstehen, unsere Produkte unter Verletzung von Patenten zu verwenden.