

DistilaMax SR

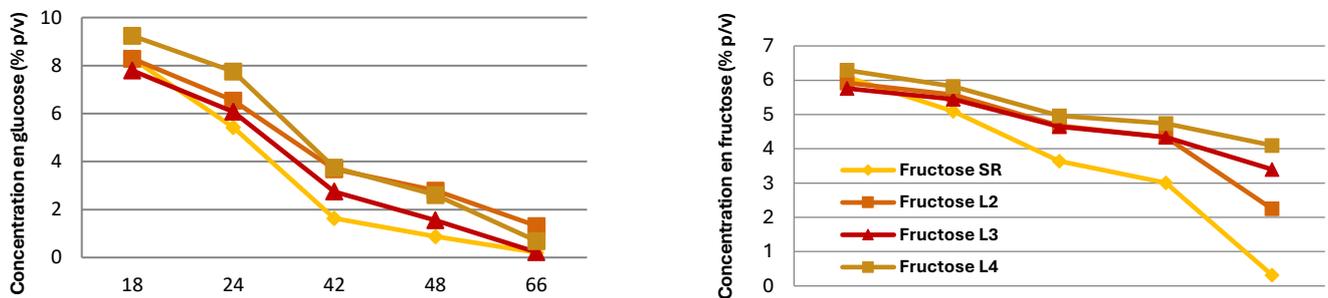
Souche de levure sélectionnée sur mélasse pour la production de rhum et autres spiritueux à base de mélasse

APPLICATIONS

- DistilaMax SR a été sélectionnée par l'UNGDA (Union Nationale des Groupements de Distillateurs d'Alcool, France) en partenariat avec Lallemand.
- DistilaMax SR est adaptée à la fermentation de la mélasse de canne à sucre ainsi qu'au jus et à la mélasse de la betterave sucrière.
- DistilaMax SR affiche une bonne résistance au stress osmotique, ce qui lui permet d'obtenir de bons résultats sur les matrices solides.
- DistilaMax SR affiche un rapport glucose/fructose équilibré et montre une bonne résistance à des facteurs de stress tels que le sodium, les acides organiques et les températures élevées.

RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX SR

- Lors des fermentations il est important d'utiliser aussi bien le fructose que le glucose pour obtenir de bons rendements sur les substrats de sucre. Les figures 1 et 2 montrent l'assimilation du glucose et du fructose par différentes levures (DistilaMax SR, L2, L3 et L4). Alors que le glucose est métabolisé de façon identique par l'ensemble des levures testées, le fructose est assimilé beaucoup plus rapidement avec DistilaMax SR.
- Comparée à d'autres souches de levures, DistilaMax SR donne d'excellents résultats sur de la mélasse affichant une concentration élevée en sucre. La figure 3 illustre l'excellente cinétique de fermentation de DistilaMax SR sur une mélasse à 25 ° et 30.6 ° Brix.



Figures 1 et 2. Essais réalisés sur du sirop de sucre épais 25 ° Brix. Teneur en azote aminé libre (FAN) 250 ppm. Étude interne, LBDS.

Cinétique de fermentation de DistilaMax SR et de la levure réf. 1 sur une mélasse à 25 ° et 30.6 ° Brix.

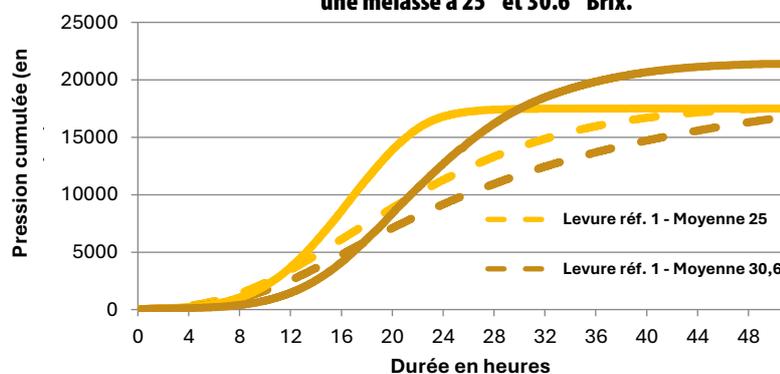


Figure 3. Étude interne, LBDS.

DistilaMax SR

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) : > 1 x 10E10
- Levures sauvages (UFC/g) : < 1000

DistilaMax SR est une levure certifiée casher et sans OGM.

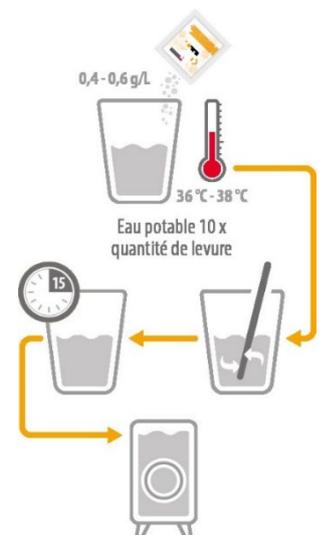
DOSE D'EMPLOI

- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.
- Fermentation de la mélasse : 0,40 à 0,60 gramme par litre de moût ou de jus (dosage : 400 à 600 ppm).

MISE EN OEUVRE

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

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 SR 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 SR 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.