

# DistilaMax SR

**Fructophile Hefe, selektiert für die Vergärung von Früchten und Agaven**

## ANWENDUNG

- DistilaMax TQ wurde speziell wegen der Fähigkeit zur Vergärung von Glucose und Fructose unter hohen Stressbedingungen ausgewählt; dies ermöglicht eine gute Umsetzung in Most/Maische, was zu einer Gärung mit geringem Restzucker und hohem Ethanolgehalt führt.
- DistilaMax TQ hat den Killerfaktor K2, so dass DistilaMax TQ Wildhefe in der Gärung überliegt.
- DistilaMax TQ weist eine gute Temperaturtoleranz (18°C - 35°C) und eine kurze Induktionsphase (Lag-Phase) auf, was die Entwicklung von wilden Mikroorganismen begrenzt.
- DistilaMax TQ wird für die Verwendung bei der Herstellung von Tequila und Obstbränden empfohlen.
- Bei der Niedrigtemperaturgärung mit der passenden Nährstoffzufuhr erzeugt DistilaMax TQ fruchtige und blumige aromatische Profile, die sich gut für die Herstellung von Brandy eignen.
- Bei höheren Temperaturen entfaltet DistilaMax TQ aromatische Profile, die sich gut für Tequila eignen, wie z.B. zunehmende Komplexität und fruchtige Eigenschaften.

## 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.

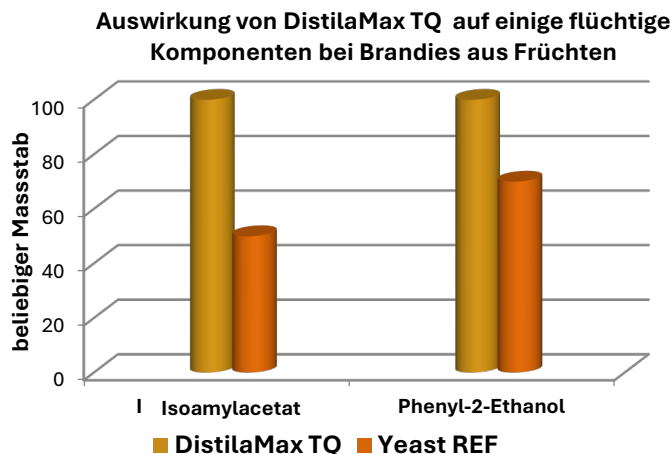


Abbildung 1: ICV Versuch, Frankreich, 1996.

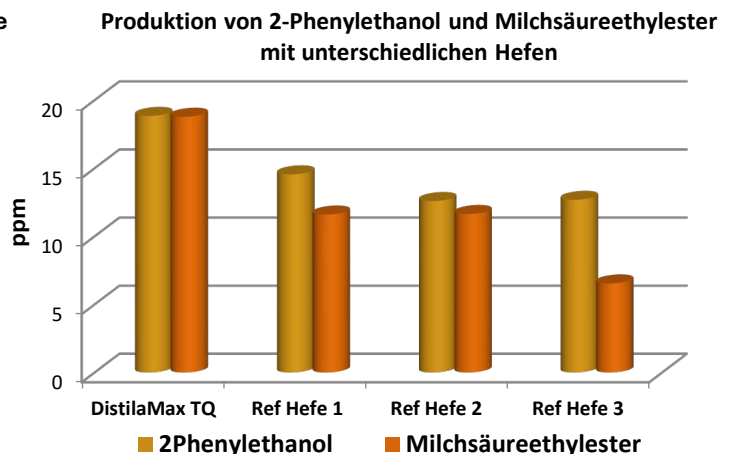


Abbildung 2: Laborversuch, 2016.

# DistilaMax TQ

**Fructophile Hefe, selektiert für die Vergärung  
von Früchten und Agaven**

## EIGENSCHAFTEN

- Feststoffe (Trockengewicht): 95,5 +/-2,5%
- Lebende Zellen (KBE/g):  $> 2 \times 10^{10}$
- Total Wildhefe (KBE/g):  $< 1000$

DistilaMax SR ist nicht genetisch modifiziert und ist koscher.

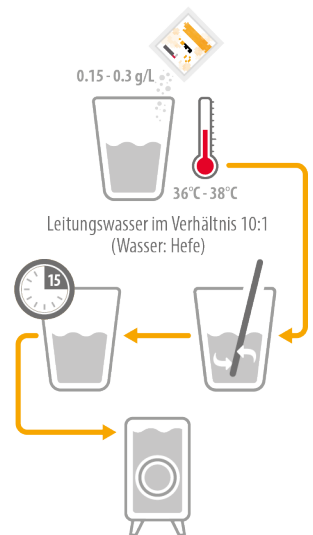
## DOSIERUNG

- Die optimale Hefedosierung ist je nach den einzelnen Produktionsverfahren der Brennerei variabel.
- Normale Dosierung 0,15 - 0,30 Gramm pro Liter Medium oder Saft (Dosierung: 150 - 300ppm).

## 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 zum 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 TQ 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 TQ 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.