DistilaMax XP

Hefe für die Herstellung von Whisky aus gemälztem Getreide

ANWENDUNG

- DistilaMax XP ist eine *Saccharomyces cerevisiae var. Diastaticus Hefe*, die speziell für ihre Fähigkeit ausgewählt wurde, Maltose, Maltotriose und andere Zucker in gemälzten Gerstenrohstoffen zu vergären.
- DistilaMax XP weist eine gute Temperaturtoleranz auf und ist bei Temperaturen von 20°C bis 35°C gut einsetzbar.
- DistilaMax XP wird für die Verwendung bei der Herstellung von Whisky durch Vergärung von Würze aus gemälztem Getreide empfohlen.
- DistilaMax XP ergibt ein Aromaprofil mit z.B. zunehmender Komplexität, das sich gut für gemälzten Gerstenwhisky eignet.

RESULTATE MIT DISTILAMAX XP

- DistilaMax XP schneidet, im Vergleich zu anderen Hefen, die in der schottischen Whiskyindustrie verwendet werden, auf gemälzter Gerste in Bezug auf den Ethanolgehalt gut ab, wie in Abbildung 1 dargestellt. Während der Gärung können die Temperaturen sehr hoch sein; deshalb ist es wichtig, eine Hefe auszuwählen, die bei Temperaturen über 32°C gut funktioniert.
- Abbildung 2 zeigt die Ergebnisse von 3 Hefen, die in der Whiskyindustrie in Bezug auf die Ethanolkonzentration bei verschiedenen Temperaturen verwendet werden. DistilaMax XP arbeitet gut im Temperaturbereich von 20°C - 35°C.
- DistilaMax XP wird für die Herstellung von Malzwhisky verwendet, wobei Komplexität und fruchtige Aromen zu den Schlüsselindikatoren für die Qualität gehören. Abbildung 3 zeigt die Fähigkeit von 3 Hefen, fruchtige Aromen zu produzieren, dabei produziert DistilaMax XP mehr Komplexität.

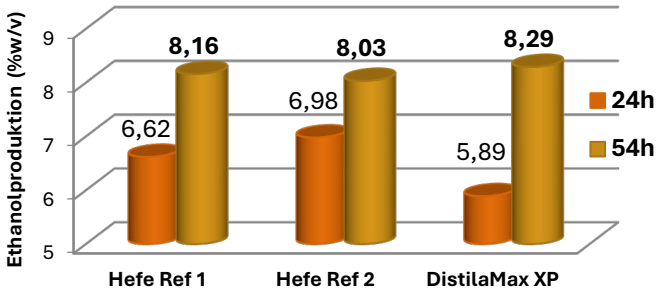


Abbildung 1: Ergebnisse des Ethanolgehalts (%w/v) bei 24 Stdn. und 50 Stdn. auf gemälzter Gerste, Anfangsgewicht 1077.

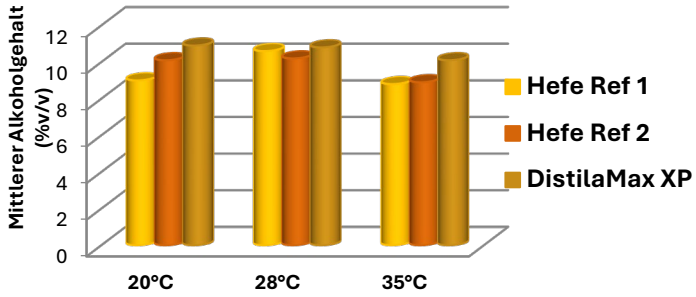


Abbildung 2: Temperatureinfluss auf den Ethanolgehalt bei verschiedenen Hefen, die bei der Herstellung von Whisky verwendet werden.

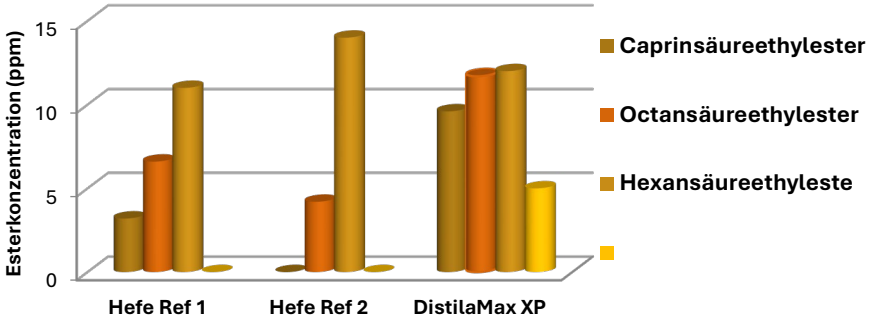


Abbildung 3: Esterkonzentration bei 28°C mit 3 Hefen auf gemälztem Gerstenwhisky.

Milwaukee, USA ● Montreal, Canada ● Fredericia, Denmark ● Bangkok, Thailand
distilledspirits@lallemand.com ● www.lallemanddistilling.com

TECHNISCHES DATENBLATT

DistilaMax XP

Hefe für die Herstellung von Whisky aus gemälzter Gerste

EIGENSCHAFTEN

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

DistilaMax XP ist nicht genetisch modifiziert und ist koscher.

DOSIERUNG

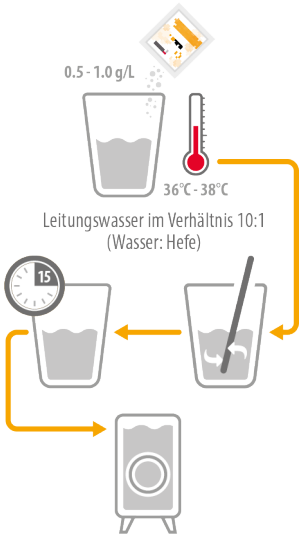
Die optimale Hefedosierung ist je nach den einzelnen Produktionsverfahren der Brennerei variabel.

Normale Dosierung 0,50 - 1,0 Gramm Hefe pro Liter Würze (Dosierung: 500 – 1000 ppm).

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 XP 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 XP 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.

LALLEMAND

Milwaukee, USA ● Montreal, Canada ● Fredericia, Denmark ● Bangkok, Thailand
distilledspirits@lallemand.com ● www.lallemanddistilling.com

LALLEMAND DISTILLING
LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS