FICHE TECHNIQUE

DistilaMax™ LS

Levure sélectionnée pour la fermentation des fruits et autres substrats à base de fructose

APPLICATIONS

- DistilaMax™ LS a été spécifiquement sélectionnée pour ses caractéristiques concurrentielles fortes et pour la qualité élevée des spiritueux qu'elle permet de produire.
- DistilaMax LS offre une phase de latence courte et une fermentation rapide dans une large plage de pH (3,25 à 5,3).
- DistilaMax LS présente une bonne thermo-tolérance (18 °C à 32 °C), une caractéristique qui fait de cette souche une référence pour la production d'eaux-de-vie de fruits.
- DistilaMax LS est fructophile, c'est pourquoi cette souche est recommandée dans la production de spiritueux à base de substrats de fructose.

RESULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX LS

- Durant la fermentation de fruits, le pH peut être bas et il est donc important d'utiliser une souche de levure compatible avec une large plage de pH. La Figure 1 montre que DistilaMax LS fonctionne bien avec un pH bas (3,25) ou plus élevé (4,5), tout en offrant une bonne cinétique tout au long de la fermentation.
- Les eaux-de-vie de fruits sont produites sur une large plage de températures de fermentation, et il est donc important d'utiliser une souche de levure affichant une bonne tolérance thermique pour cette application. La Figure 2 montre que DistilaMax LS offre une excellente cinétique à deux températures de fermentation usuelles (20 °C et 28 °C).

Cinétique de fermentation avec DistilaMax LS à une température de 28°C – pH : 3.25 et 4.5

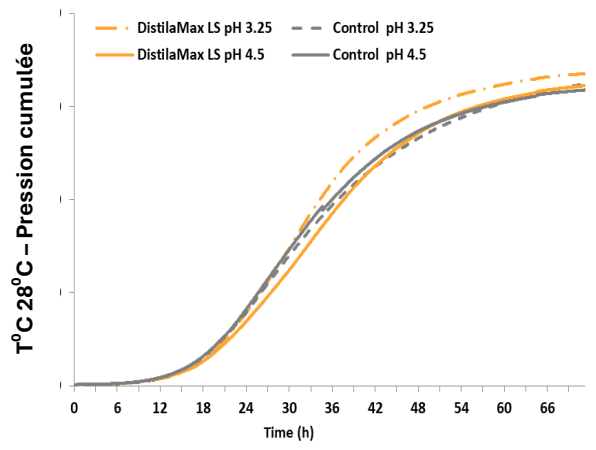


Figure 1. Essai LBDS sur du jus de pommes, 2022.

Cinétique de fermentation avec DistilaMax LS à des températures de 20 et 28°C – pH : 4.5

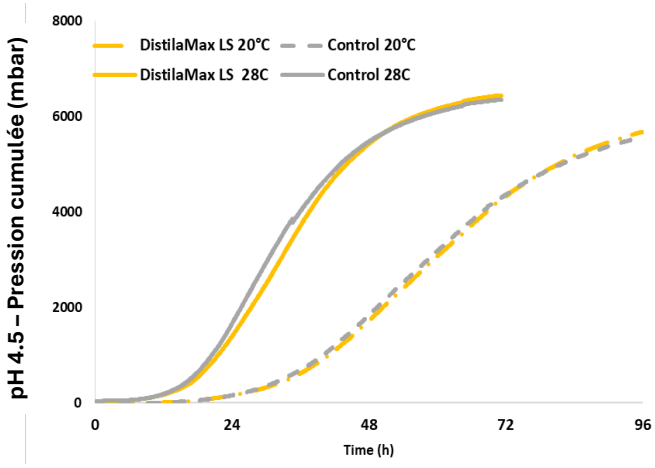


Figure 2. Essai LBDS sur du jus de pommes, 2022.

TDS_DistilaMaxLS_FRA_250426

FICHE TECHNIQUE

DistilaMax™ LS

Levure sélectionnée pour la fermentation des fruits et autres substrats à base de fructose

CHARACTERISTIQUES

- Matières solides (poids net) : 95,5 +/-2,5 %
- Cellules vivantes (UFC/g) : > 1 x 10^e 10
- Levures sauvages (UFC/g) : < 1000

DistilaMax LS est une levure certifiée casher et sans OGM.

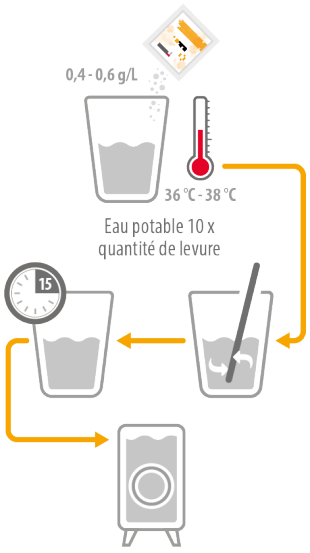
MODE D'EMPLOI

- Le dosage optimal de levure varie selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.
- Dosage normal : 0,40 - 0,60 gramme par litre de moût ou de jus (dosage : 400 - 600 ppm).

MISE EN OEUVRE

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits conseille de réhydrater DistilaMax LS :

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 que l'emballage est ouvert, la levure doit être utilisée rapidement.



CONSERVATION, MANIPULATION ET CONDITIONNEMENT

- DistilaMax LS 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 à compter de sa date de production.
- Conditionnement : DistilaMax LS 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.

TDS_DistilaMaxLS_FRA_250426

LALLEMAND

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

LALLEMAND DISTILLING
LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS