

DistilaMax™ XP

Souche de levure destinée à la production de whisky de grain malté

APPLICATIONS

- DistilaMax™ XP est une souche de levure de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* var. diastaticus spécifiquement sélectionnée pour sa capacité à fermenter le maltose, le maltotriose et d'autres sucres issus d'orge malté.
- DistilaMax XP présente une bonne tolérance aux températures et donne de bons résultats entre 20 °C et 35 °C.
- DistilaMax XP est adaptée à la production de whisky issu de la fermentation de moût d'orge malté.
- DistilaMax XP présente un profil de congénères particulièrement adapté au whisky d'orge malté, notamment en intensifiant la complexité et le caractère fruité du spiritueux.

RÉSULTATS OBTENUS AVEC DISTILAMAX XP

- La figure 1 montre que, comparée à d'autres souches de levures utilisées dans l'industrie du scotch whisky, DistilaMax XP donne de bons résultats avec l'orge malté et notamment sur la teneur en éthanol. Les températures pouvant être assez élevées durant la fermentation, il est important de choisir une souche de levure capable de bien travailler à des températures supérieures à 32 °C.
- La figure 2 montre les résultats concernant la concentration en éthanol à différentes températures pour trois levures utilisées dans l'industrie du whisky. DistilaMax XP donne de bons résultats à des températures comprises entre 20 °C et 35 °C, mais il est conseillé de surveiller la température et de la maintenir à 30 °C.
- DistilaMax XP est utilisée pour la production de whisky de malt où la complexité et les arômes fruités comptent parmi les critères fondamentaux de qualité. La figure 3 montre la capacité de trois souches de levures à produire des arômes fruités. Il s'avère que la complexité est plus grande avec DistilaMax XP.

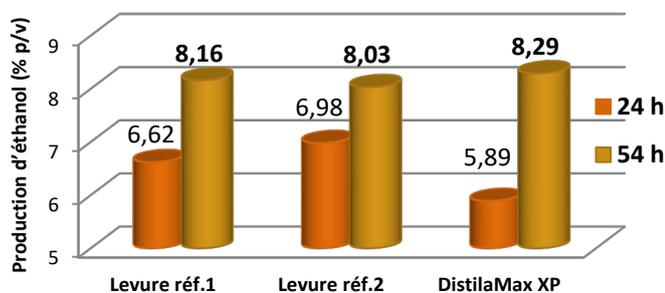


Figure 1. Résultats de la teneur en éthanol (% p/v) après 24 h et 54 h de fermentation d'orge maltée, densité initiale 1077.

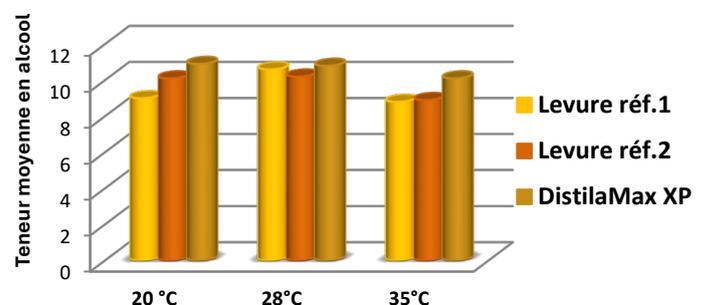


Figure 2. Impact de la température sur la teneur en éthanol pour différentes souches de levures utilisées dans la production de whisky.

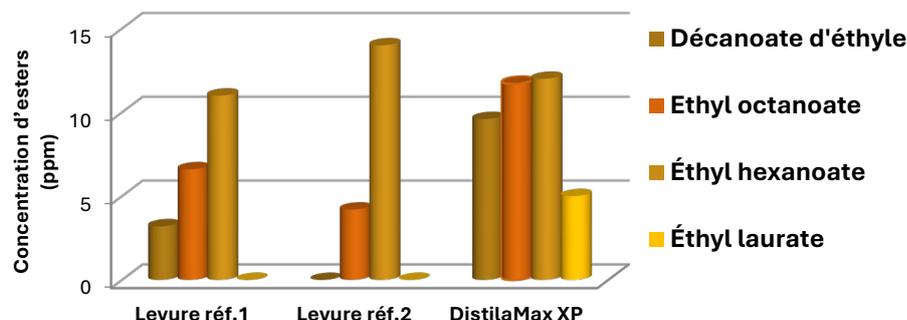


Figure 3. Concentration d'esters à 28 °C avec 3 levures sur un whisky d'orge maltée.

DistilaMax™ XP

Souche de levure fructophile destinée à la production de Téquila et d'eaux-de-vie de fruits

CARACTÉRISTIQUES

- Matières solides (poids net) : 95,5 +/- 2,5 %
- Cellules vivantes (UFC/g) : $> 1 \times 10^6$
- Levures sauvages (UFC/g) : $< 1\ 000$

DistilaMax XP est une levure certifiée casher et sans OGM.

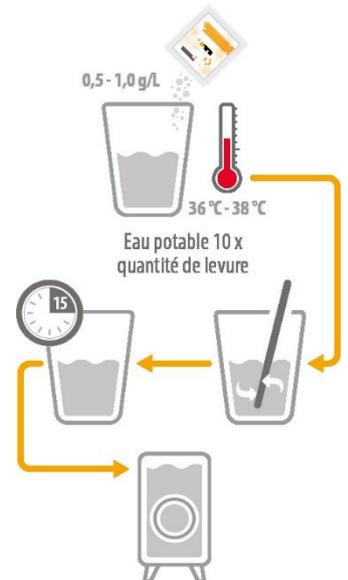
DOSE D'EMPLOI

- Les doses d'utilisation varient selon les procédés de production mis en œuvre dans chaque distillerie.
- Dose normale : 0,50 à 1,0 gramme par litre de moût (dosage : 500 à 1 000 ppm).

MISE EN OEUVRE

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

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 XP 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 XP 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.



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



TDS_DistillaMexXP_FRA_250426