

DistilaMax™ XP

Дрожжи для производства Солодового виски

ПРИМЕНЕНИЕ

- DistilaMax™ XP – штамм *Saccharomyces cerevisiae* var. diastaticus, который был отобран за способность сбраживать мальтозу, мальтотриозу и другие сахара, содержащиеся в ячменном солоде.
- DistilaMax XP отличаются хорошей устойчивостью к температуре и показывают хорошие результаты в диапазоне температур от 20 °C до 35 °C.
- DistilaMax XP рекомендованы для производства виски при сбраживании сусла из ячменного солода.
- DistilaMax XP продуцируют вкусо-ароматические примеси, которые подходят для солодового виски за счет формирования комплексного аромата и фруктовых тонов.

РЕЗУЛЬТАТЫ С DISTILAMAX XP

- DistilaMax XP по сравнению с другими штаммами дрожжей, используемыми в производстве виски в Шотландии, эффективно сбраживают солодовое сусло, что показано на Рисунке 1. В процессе брожения температура может существенно возрастать, поэтому очень важно выбирать дрожжи, которые хорошо работают при температуре выше 32°C.
- Рисунок 2 демонстрирует влияние температуры брожения на концентрацию спирта при использовании 3-х штаммов дрожжей. DistilaMax XP хорошо работают в диапазоне температур 20 °C - 35 °C, но по возможности рекомендуется поддерживать температуру около 30 °C.
- DistilaMax XP используются для производства солодового виски, для которого комплексный аромат с фруктовыми тонами является отличительным признаком качества. На Рисунке 3 показана способность 3-х штаммов дрожжей продуцировать фруктовые ароматы; DistilaMax XP позволяют получать более комплексный аромат.

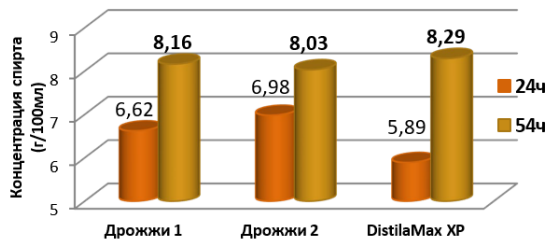


Рисунок 1: Концентрация спирта (г/100мл) через 24ч и 50ч на солодовом сусле, начальная плотность 1077.

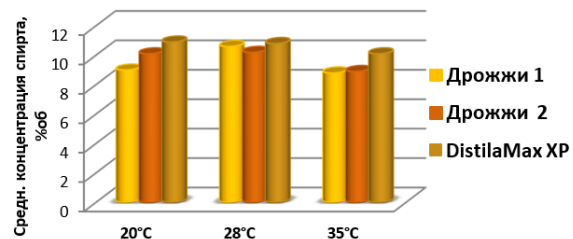


Рисунок 2: Влияние температуры на концентрацию спирта с разными штаммами дрожжей, используемых в производстве виски.

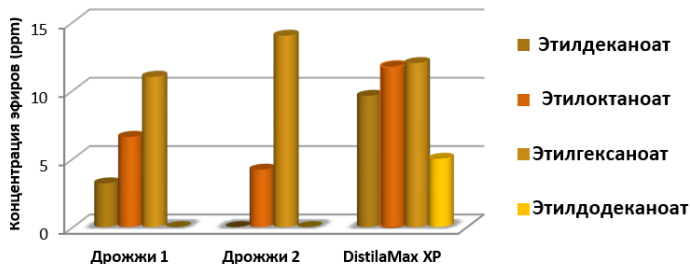


Рисунок 3: Концентрация эфиров при 28°C с 3мя штаммами дрожжей при сбраживании солодового сусла

Этилдеcanoат: Цветочные ароматы
Этилгексаноат: Фруктовые ароматы

Этилоктаноат: Цветочные ароматы
Этилдодеcanoат: Мыльные ноты

DistilaMax™ XP**Дрожжи для производства Солодового виски****ХАРАКТЕРИСТИКИ**

- Массовая доля сухого вещества: 95.5 +/-2.5 %
- Жизнеспособных клеток (КОЕ/г): $> 1 \times 10^6$
- Общее кол-во диких дрожжей (КОЕ/г): < 1000

DistilaMax XP не являются генетически модифицированными. DistilaMax XP являются кошерными.

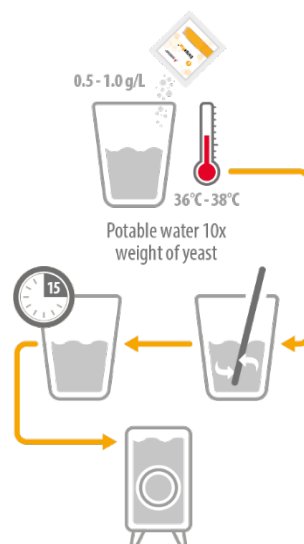
ДОЗИРОВКА

- Оптимальная дозировка дрожжей может отличаться и будет зависеть от организации технологического процесса.
- Стандартная дозировка: 0.50 - 1.0 г на 1 л сусла (дозировка: 500 - 1000 ppm).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits рекомендует проводить регидратацию DistilaMax XP.

1. Для регидратации используйте чистую емкость. Не используйте деминерализованную воду.
2. Проведите регидратацию дрожжей в чистой воде (объем воды должен быть в 10 раз больше массы дрожжей; температура: 36 °C – 38 °C).
3. Всыпьте дрожжи при аккуратном перемешивании и подождите 15 - 20 минут максимум (минимум 10 минут), перед тем как приступить к следующему шагу.
4. Внесите дрожжевую суспензию в сусло. Если разница температур сусла и дрожжевой суспензии более 8 °C, добавьте в дрожжевую суспензию небольшой объем сусла для снижения разницы температур.
5. После вскрытия или повреждения вакуумной упаковки, используйте дрожжи как можно быстрее.

**УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ**

- DistilaMax XP следует хранить в сухом и прохладном месте, вдали от источников тепла, а также солнечного света для сохранения максимальной стабильности.
- Срок годности: 3 года с даты изготовления, если вакуумная упаковка не нарушена.
- Упаковка: DistilaMax XP доступны в вакуумной упаковке 10 кг или в коробке 20 x 500 г.

На основании имеющихся у нас сведений информация представленная в данном документе является точной и достоверной. Однако, все рекомендации и предложения вносятся без гарантий, поскольку мы не можем контролировать условия и способы использования продукта. Настоящая документация не подразумевает использование данной продукции в нарушение каких-либо патентов.