

DISTILAMAX® GW

Дрожжи для производства Зернового Виски

Технические характеристики

ПРИМЕНЕНИЕ:

- DistilaMax® GW рекомендованы для производства виски путем сбраживания сусла из пшеницы или кукурузы. Этот штамм также подходит для производства американского виски из различных культур зерна.
- DistilaMax GW отличается короткой лаг-фазой и обеспечивает быстрый старт брожения, что снижает риск инфицирования дикими дрожжами и бактериями.
- DistilaMax GW обладают хорошей устойчивостью к температуре и хорошо работают в диапазоне от 20°C до 34°C.
- DistilaMax GW продуцируют комплекс вкусо-ароматических компонентов, который хорошо подходит для производства зернового виски.

РЕЗУЛЬТАТЫ С DISTILAMAX GW:

По сравнению с двумя другими штаммами дрожжей, специально отобранными для сбраживания кукурузного сусла, DistilaMax GW, показывают хорошую кинетику брожения, а также продуцирование примесей, которые желательны в производстве виски, что показано на рисунках 1 и 2.

Результаты концентрации спирта (% об.) – сравнение 3 штаммов дрожжей на 100 % кукурузном сусле

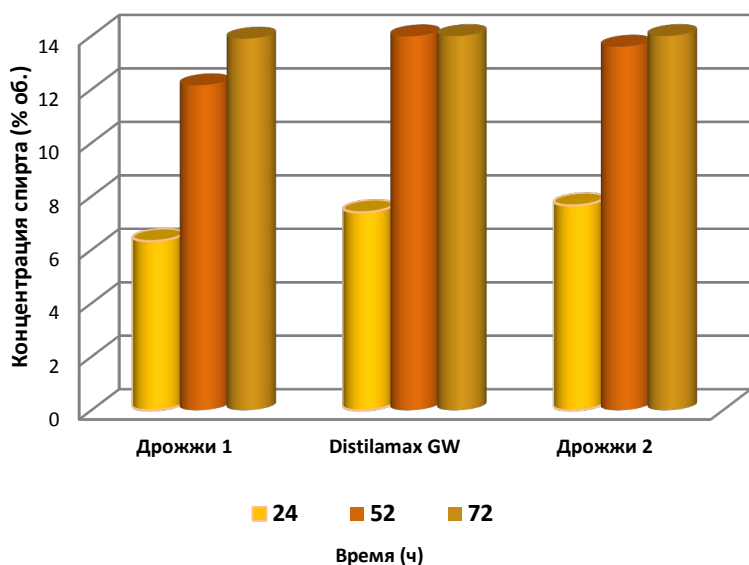


Рисунок 1: Эксперимент, LBDS, 2018.

Сравнение концентрации примесей при сбраживании 3 штаммами дрожжей на 100% кукурузном сусле

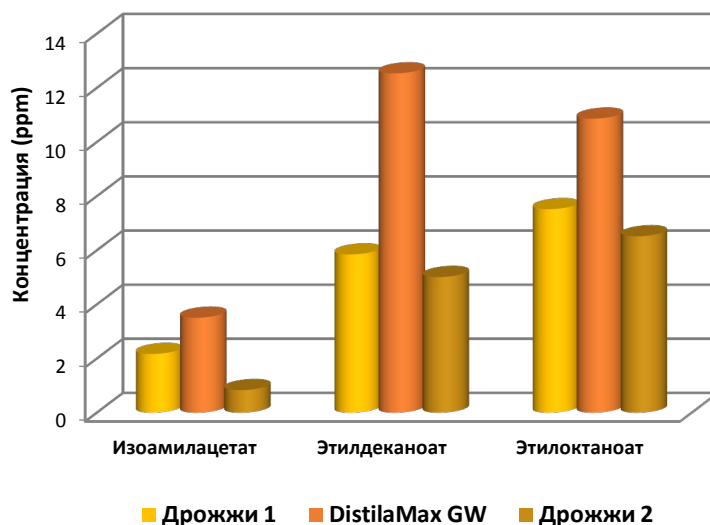


Рисунок 2: Эксперимент, LBDS, 2018.



DISTILAMAX® GW

Дрожжи для производства Зернового Виски

Технические характеристики

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Массовая доля сухого вещества 95.5 +/-2.5%
- Жизнеспособных клеток (КОЕ/г): >1x10e10
- Общее кол-во диких дрожжей (КОЕ/г): <1000

DistilaMax GW не являются генетически модифицированными.
DistilaMax GW являются кошерными.

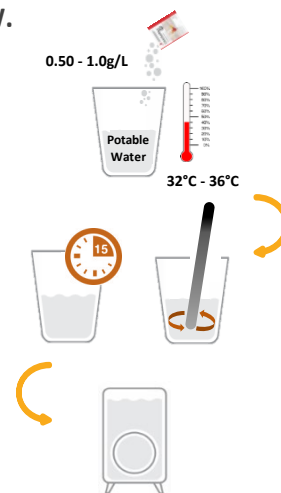
ДОЗИРОВКА:

- Оптимальная дозировка дрожжей может отличаться и будет зависеть от организации технологического процесса.
- Сбраживание солодового сусла для производства виски: 0.50 - 1.0 г на 1 л сусла (дозировка: 500 - 1000 ppm).
- Сбраживание зернового сусла для производства виски: 0.25 - 0.50 г на 1 л сусла (дозировка: 250 - 500 ppm).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits рекомендует проводить регидратацию DistilaMax GW.

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 32°C - 36°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 GW 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 GW 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.



Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
mnachetova@lallemand.com, craftdistillers@lallemand.com, www.lallemandcraftdistilling.com
V1 February 2019

