

DISTILAMAX® LS

Hefe für die Fermentation von Obst und anderen Fructose-Substraten

Technisches Datenblatt

ANWENDUNGEN:

- DistilaMax® LS wurde speziell wegen seiner bedeutenden Konkurrenzvorteile und der hohen Qualität der erzeugten Spirituosen ausgewählt.
- DistilaMax LS hat eine kurze Anlaufphase und eine schnelle Fermentationsrate in einem breiten pH-Bereich (3,25 – 5,3).
- DistilaMax LS zeichnet sich durch eine gute Temperaturtoleranz (18 – 32 °C) aus, was diesen Stamm zum Produkt der Wahl für die Herstellung von Obstbränden macht.
- DistilaMax LS ist fructophil, deshalb wird dieser Stamm für die Herstellung von Spirituosen aus fructosebasierten Substraten empfohlen.

ERGEBNISSE MIT DISTILAMAX LS:

Während der Gärung von Obst kann der pH-Wert niedrig sein, daher ist es wichtig, einen Hefestamm zu verwenden, der in einem breiten pH-Bereich gut funktioniert.

Abbildung 1 zeigt, dass DistilaMax LS sowohl bei niedrigem pH-Wert (3,25) als auch bei höherem pH-Wert (4,5) hervorragend funktioniert und während der gesamten Gärung eine gute Kinetik aufweist.

Obstbrände werden mit einer großen Bandbreite an Gärtemperaturen hergestellt, daher ist es wichtig, einen Hefestamm zu verwenden, der eine gute Temperaturtoleranz für diese Anwendung aufweist.

Abbildung 2 zeigt, dass DistilaMax LS bei zwei üblichen Fermentationstemperaturen (20 °C und 28 °C) eine ausgezeichnete Kinetik aufweist.

Kinetik der Fermentation mit DistilaMax LS bei temperatur 28°C – pH 3,25 und 4,5

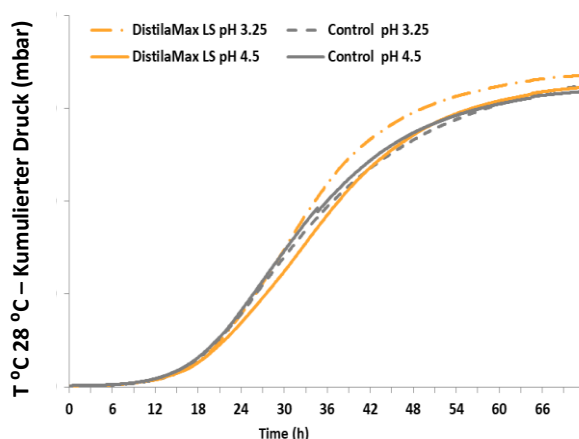


Abbildung 1. LBDS-Versuch mit Apfelsaft, 2022.

Kinetik der Fermentation mit DistilaMax LS bei Temperaturen von 20°C und 28°C – pH 4,5

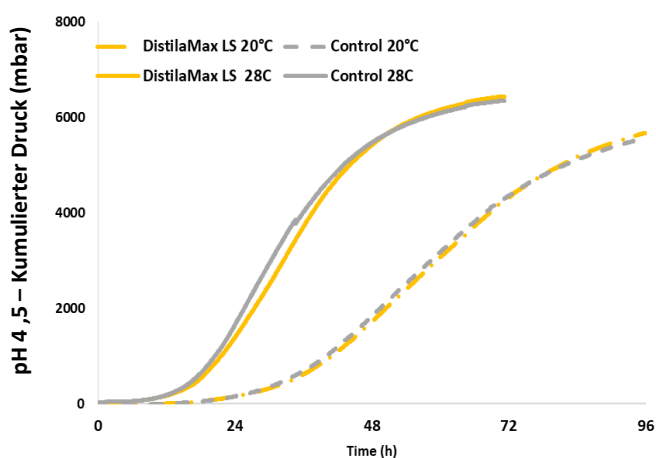


Abbildung 2. LBDS-Versuch mit Apfelsaft, 2022.



**LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS**

Milwaukee, États-Unis. Montréal, Canada. Fredericia, Danemark. Bangkok, Thaïlande.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V1 Juli 2022

DISTILAMAX® LS

Hefe für die Fermentation von Obst und anderen Fructose-Substraten

Technisches
Datenblatt

EIGENSCHAFTEN:

- Feststoffe (Trockengewicht): 95.5 +/- 2.5 %
- Lebende Zellen (CFU/g): $> 2 \times 10^{10}$
- Total Wildhefe (CFU/g): < 1000

DistilaMax LS ist nicht genetisch modifiziert und ist koscher.

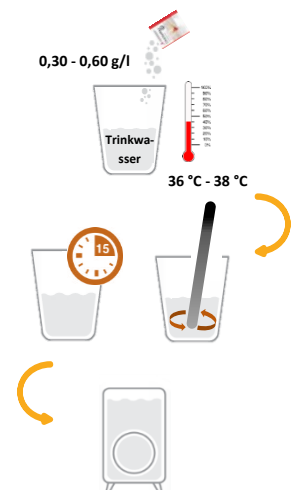
DOSIERUNG:

- Die optimale Hefedosierung ist je nach den einzelnen Herstellungsprozessen der Brennerei variabel.
- Normale Dosierung: 0,30 – 0,6 Gramm pro Liter Würze (300 – 600 ppm).

GEBRAUCHSANLEITUNG:

Lallemand Biofuels & Distilled Spirits empfiehlt die Rehydrierung von DistilaMax LS.

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 zum 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 & VERPACKUNG:

- DistilaMax LS 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 LS ist in vakuumversiegelten Folienbeuteln in Kartons zu 20x500 Gramm.

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.



Milwaukee, États-Unis. Montréal, Canada. Fredericia, Danemark. Bangkok, Thaïlande.
distilledspirits@lallemand.com, www.lallemanddistilling.com

V1 Juli 2022

