

# DistilaMax® MW



**DistilaMax® MW** - активные сухие дрожжи для производства солодового виски, получаемого в результате сбраживания суслу из ячменного солода. DistilaMax® MW содержат специально отобранный штамм спиртовых дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* в очень концентрированной и активной форме.

## Свойства продукта

Дрожжи DistilaMax® MW позволяют получать спиртные напитки с очень хорошим вкусо-ароматическим профилем, что подтверждено производителями солодового виски.

DistilaMax® сохраняют высокую толерантность к спирту до концентрации 15 % об.

DistilaMax® MW способствуют образованию вкусо-ароматического профиля, характерного для солодового виски.

## Описание

DistilaMax® MW - штамм спиртовых дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*. Массовая доля сухих веществ в продукте > 92%. Среднее количество жизнеспособных клеток на 1 г продукта составляет  $1 \times 10^{10}$ .

## Применение

Дрожжи DistilaMax® MW подходят для сбраживания в большинстве случаев при производстве солодового виски. DistilaMax® MW предназначены для сбраживания суслу из ячменного солода.

Высокие показатели спиртового брожения в широком диапазоне режимов технологического процесса.

Толерантность к pH в диапазоне 3,5-6,0.

Температурная толерантность от 20°C до 33°C.

## Инструкция по применению

Регидратация: Для того, чтобы вернуть сухие дрожжи в полностью активное жизнеспособное состояние, необходимо провести регидратацию дрожжей максимально быстро путем внесения дрожжей в воду, объем которой в 10 раз больше массы дрожжей. Рекомендуется вносить дрожжи в дозировке 1 грамм/1 литр суслу при 36°C при непрерывном перемешивании. Перед внесением в бродильный чан рекомендуется провести перемешивание в течение 5 минут.

Выдерживание дрожжей при температуре 36°C более длительное время, чем указано выше, может негативно сказаться на выходе спирта.

## Хранение и использование

DistilaMax® MW следует хранить в сухом месте и не допускать резких перепадов температуры и влажности для сохранения максимальной стабильности. В случае соблюдения указанных условий хранения продукт сохраняет свою стабильность в течение 36 месяцев с даты производства.

## Упаковка

- 500 г вакуумные пакеты
- 10 кг вакуумные упаковки

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.



VEJLEVEJ 10 • 7000 FREDERICIA, DENMARK • +45 75 91 50 80 PH

[www.lallemandbds.com](http://www.lallemandbds.com)

©2015 LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS.