

# DistilaMax<sup>®</sup> LS



La levadura seca activa **DistilaMax<sup>®</sup> LS** es una cepa seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae bayanus* aislada de la zona de Champagne que se seleccionó para su uso en la producción de tequila, brandy de fruta y bebidas espirituosas de grano neutras. DistilaMax<sup>®</sup> LS produce un amplio espectro de congéneres organolépticos y proporciona un apreciado perfil gustativo en muchos sustratos diferentes, lo que permite que pueda ser aplicada en una amplia gama de destilaciones.

## características del producto

DistilaMax<sup>®</sup> LS muestra una tolerancia a una amplia gama de temperaturas de fermentación incluyendo las bajas temperaturas. Sin embargo, los rendimientos más altos en producción de alcohol se obtienen a temperaturas entre 30°C y 35°C.

Presenta una fase de latencia corta, lo que ayuda a competir con las bacterias contaminantes, y presenta una elevada velocidad de fermentación en un amplio intervalo de pH.

DistilaMax<sup>®</sup> LS presenta unas necesidades de nitrógeno inferiores a las de otras cepas utilizadas en destilería.

Fermenta bien a temperaturas bajas y es eficaz en la reanudación de las paradas de fermentación.

Elevada tolerancia al alcohol de hasta 18%.

Bajas necesidades de O<sub>2</sub> (especialmente a bajas temperaturas).

Producción de acidez volátil de media a baja.

## especificaciones

DistilaMax<sup>®</sup> LS es una cepa de levadura seca activa *Saccharomyces cerevisiae bayanus*.

## aplicaciones

DistilaMax<sup>®</sup> LS es una levadura robusta que se usa tanto en fermentaciones continuas como por lotes.

## modo de empleo

Se recomienda rehidratar la levadura antes de usarla. Para rehidratarla, añadir la levadura a 10 veces su volumen de agua dulce a 40°C, a continuación agitar y dejar reposar durante 15 minutos.

Las dosis de empleo dependerán del proceso, pero generalmente oscilan entre 25 g/hl y 40 g/hl. Las dosis más bajas se pueden usar cuando existe una fase de aclimatación antes del tanque de fermentación. Si se añade directamente en el tanque de fermentación, la temperatura debe estar entre 30°C y 35°C.

## conservación y manipulación

La levadura seca activa DistilaMax<sup>®</sup> LS se debe conservar en un lugar fresco, seco, lejos de fuentes de calor para mantener la máxima estabilidad. Conservado en estas condiciones, el producto se mantiene estable durante 36 meses a partir de la fecha de fabricación.

## envasado

- Envases al vacío de 500 gramos Caja de 20 x 500 g

La información contenida en el presente documento es cierta y correcta según el estado actual de nuestros conocimientos. No obstante, las recomendaciones o sugerencias se dan sin garantía de ningún tipo puesto que las condiciones y métodos de uso están fuera de nuestro control. Esta información no debe considerarse como recomendación para que la utilización de nuestros productos incurra en violación de cualquier tipo de patente.



**LALLEMAND BIOFUELS  
& DISTILLED SPIRITS**

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

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

©2013 LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS.