

DistilaMax[®] HT



DistilaMax[®] HT es una levadura seca activa indicada para muchos tipos de fermentaciones alcohólicas para la producción de bebidas. Contiene una cepa de levadura seleccionada *Saccharomyces cerevisiae* para destilería en una forma muy concentrada y estable. DistilaMax[®] HT se seleccionó por su resistencia a las elevadas temperaturas de fermentación y también por su buena tolerancia a la alta densidad de las mezclas a fermentar y a las elevadas concentraciones de alcohol. Fermenta bien a temperaturas de hasta 37°C y sigue fermentando activamente a concentraciones de alcohol por encima del 16% en volumen.

características del producto

La tolerancia a las altas temperaturas permite realizar fermentaciones controladas a temperaturas más elevadas, lo que consiente menores tiempos de fermentación. Esta característica también permite evitar riesgos ante posibles aumentos excesivos de la temperatura de fermentación, cuando se usan tanques de fermentación con refrigeradores de tamaño insuficiente o ninguna capacidad de enfriamiento.

Las fermentaciones de alta densidad se pueden usar para aumentar la producción de volumen de alcohol e incrementar eficazmente la capacidad fermentativa de las destilerías. Además, al producir más alcohol a partir del mismo volumen de mezcla a fermentar, los costes de energía por unidad de alcohol son menores.

especificaciones

DistilaMax[®] HT contiene una cepa de levadura seleccionada *Saccharomyces cerevisiae* para destilería.

aplicaciones

DistilaMax[®] HT está indicada para una amplia gama de fermentaciones alcohólicas para la producción de bebidas.

Fermenta bien a temperaturas de hasta 37°C y en un intervalo de pH de 3,5-6,0.

modo de empleo

DistilaMax[®] HT se puede añadir directamente en el tanque de fermentación a una dosis de 10 g a 25 g por hectolitro. Las dosis más bajas se pueden usar cuando existe una fase de propagación o aclimatación antes del tanque de fermentación.

conservación y manipulación

DistilaMax[®] HT se debe conservar en un lugar seco y fresco lejos de fuentes de calor para mantener su 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 500g Caja de 20 x 500 g
- Bolsas de papel de aluminio al vacío de 10 Kg

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

©2013 LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS.