

# DistilaMax® SR



La levadura seca activa **DistilaMax® SR** es una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* que ha sido especialmente seleccionada para su uso en las fermentaciones de azúcar. Es eficaz en las fermentaciones de productos a base de caña de azúcar y azúcar de remolacha, incluyendo zumos, melazas y sustratos mixtos.

## características del producto

DistilaMax® SR presenta una fase de latencia corta y muestra tolerancia a las presiones osmóticas altas. Presenta también una buena resistencia a los subproductos de la reacción de Maillard que se encuentran en las melazas y que inhiben las actividades de muchas cepas de levadura. Es un bajo productor de aceite de fusel, por lo que DistilaMax® SR es muy adecuado para la producción de bebidas espirituosas neutras de caña y remolacha, así como de rones ligeros.

## especificaciones

DistilaMax® SR contiene una cepa de levadura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*.

## aplicaciones

DistilaMax® SR es una levadura robusta que se usa en las fermentaciones por lotes y semicontinuas. DistilaMax® SR produce bajos niveles de alcoholes superiores, lo que hace de ella una opción óptima para la producción de bebidas espirituosas neutras o ligeras a partir de sustratos de azúcar.

## modo de empleo

Se recomienda rehidratar la levadura antes de su uso. 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 inoculación dependerán del proceso, pero en general oscilan entre 10 g/hl y 50 g/hl. Los niveles más bajos 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 los 30°C y 35°C.

## conservación y manipulación

DistilaMax® SR se debe conservar en un lugar fresco y seco 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 500 gramos 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](http://www.lallemandbds.com)

©2013 LALLEMAND BIOFUELS & DISTILLED SPIRITS.