

DISTILAMAX® SR

Melazból szelektált élesztő rum és egyéb melasz alapú szeszital előállítására

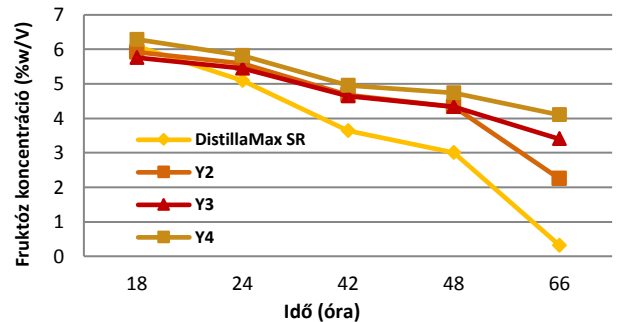
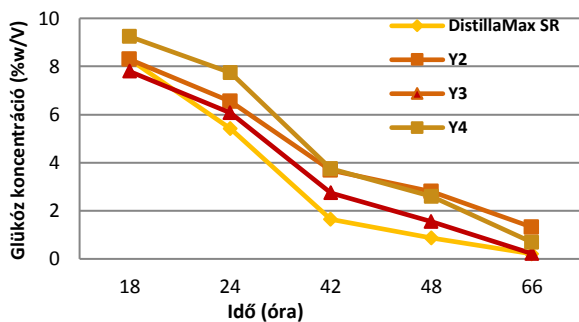
Termékleírás

ALKALMAZÁS

- A DistilaMax® SR az UNGDA (Union Nationale des Groupements de Distillateurs d'Alcool, France) és a Lallemand közös szelekciójának eredménye.
- A DistilaMax SR cukorrépamelasz, cukorrépalé és cukornádmelasz erjesztésére használható.
- A DistilaMax SR az RTM1 génjének köszönhetően a melaszban jelenlévő néhány gátló toxint képes tolerálni.
- A DistilaMax SR jó ozmotikus rezisztenciát mutat, jól dolgozik a nagy szilárd részeket tartalmazó mátrixokon.
- A DistilaMax SR-nek jó a glükóz/fruktóz felvétele, jól tolerálja a nátriumot, a szerves savakat és a magas hőmérsékletet.

EREDMÉNYEK A DISTILAMAX SR-EL

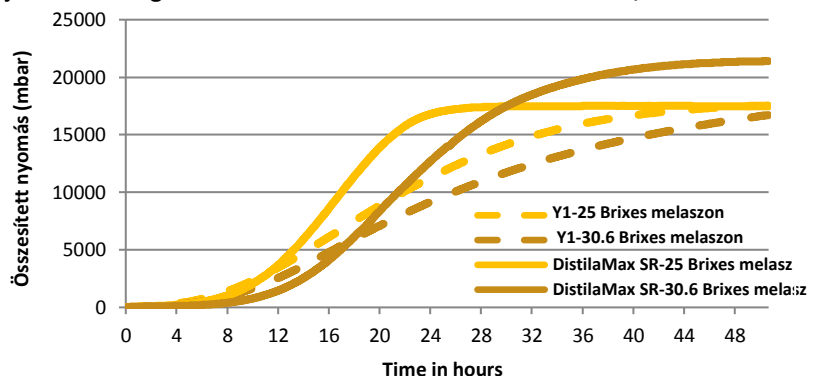
A fruktóz és a glükóz együttes használata fontos, hogy nagyon jó kihozatalt érjünk el a cukoralapú szubsztrátoknál. 1-2. ábra: A különböző élesztőtörzsek (DistilaMax SR, Y2, Y3 és Y4) glükóz és fruktóz hasznosítása. A vizsgált élesztők mindegyike azonos módon metabolizálta a glükózt, azonban a fruktóz felvétele, erjesztése a DistilaMax SR-nek volt a legjobb.



1. és 2. Ábra: Sűrű cukorszirupon végezték a kísérletet. 25° Brix, FAN>250 ppm, Lallemand kísérlet

A DistilaMax SR-t összehasonlítva a vizsgált élesztőkkel, a DistilaMax SR nagyon jól működött a magas cukortartalmú melaszon is. A 3. ábrán látható a DistilaMax kiváló erjedéslefutása/sebessége a 25 és a 30,6 Brix-es melaszon.

Az erjedés sebessége DistilaMax SR-rel és Y1 élesztővel 25 és 30,6 brix melaszon



3. ábra: Lallemand kísérlet



LALLEMAND BIOFUELS
& DISTILLED SPIRITS

Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
craftdistillers@lallemand.com, www.lallemandcraftdistilling.com

V1 January 2019

DISTILAMAX® SR

Melaszból szelektált élesztő rum és egyéb melasz alapú szeszesital előállítására

Termékleírás

JELLEMZŐK:

- Szilárd anyag (Száranyag): 95.5 +/-2.5%
- Élő sejtek (TKE/g): $>1 \times 10^{10}$
- Összes vadélesztő csíraszám(TKE/g): <1000

A DistilaMax SR GMO-mentes és Kosher termék

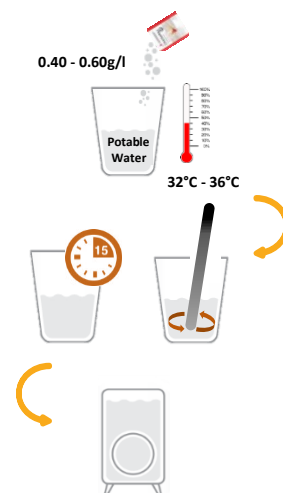
DÓZIS:

- Az optimális dózis változhat az adott gyártási, lepárlási technológia függvényében.
- Melaszferjesztés esetén 0,40 - 0,60 g/l **wash** lé, dózis: 400 - 600 ppm.

HASZÁLATI UTASÍTÁS

A Lallemand Biofuels & Distilled Spirits ajánlja a DistilaMax SR rehidratációját.

1. FA rehidratációhoz tiszta tedényt használjon! Ne használjon ionmentes vizet!
2. Rehidratálja az élesztőt 10x-es mennyiségű tiszta, 32-36°C-os vízben.
3. Kíméletesen keverje el az élesztőt a vízzel és várjon 15-20 percet (maximum 20, minimum 10 percet) mielőtt a következő lépésre áttér.
4. Adja a rehidratált élesztőt a léhez. Ha a lé és a rehidratált élesztő között a hőmérséklet különbség 8°C-nál nagyobb, akkor adjon az élesztős oldathoz lassan a hígított léből, hogy csökkenjen a hőmérséklet különbség (az élesztőt ne érje hidegstressz).
5. Ha a vákuumzárt élesztőcsomag felnyitásra kerül vagy megsérül, akkor az élesztőt rövid időn belül fel kell használni.



TÁROLÁS, KEZELÉS, CSOMAGOLÁS

- A DistilaMax SR élesztőt hűvös, száraz, a direkt napsugárzástól védett helyen kell tárolni a maximális a stabilitás fenntartása érdekében.
- Eltarthatóság: 3 év a gyártási időtől számítva, zárt, bontatlan csomagolásban.
- Csomagolás: a DistilaMax SR 10 kg-os vákuumzárt társított fóliazsákban, vagy 0,5kg-os kiszerezésben érhető el.

A termékleíráson feltüntetett információk és adatok a jelenlegi legjobb tudásunk szerint születtek, az adatlap készítésének időpontjában igazak és hitelesek. Azonban az ajánlások és javaslatok nem jelentenek jóváallást és garanciát. A felhasználó felelőssége a termék alkalmasságának, a felhasználásának körülményeinek a meghatározása. **This information should not be considered as a recommendation /Ezeket az információkat nem kell ajánlásnak tekinteni, hogy** termékeink használata nem sért szabadalmi oltalmat.



Milwaukee, USA. Montreal, Canada. Fredericia, Denmark. Bangkok, Thailand.
craftdistillers@lallemand.com, www.lallemandcraftdistilling.com

V1 January 2019

