

Lalvin DistilaMax[®] LS

DistilaMax[®] LS eine aktive Trockenhefe ist ein ausgesuchter Hefestamm von *Saccharomyces cerevisiae* bayanus, aus der Champagne isoliert und bestimmt für die Anwendung bei der Herstellung von Tequila, Brandy-Frucht und neutrale getreide-Spirituose. DistilaMax[®] LS produziert ein breites Spektrum an Geschmacks-Kongeneren und ergibt ein wünschenswertes Geschmacksprofil vieler verschiedener Substrate, dass ihm eine ausgedehnte Reihe an Destillations-Anwendungen verschafft.

Produkteigenschaften:	<p>DistilaMax[®]LS weist eine breite Serie an Fermentationstemperaturen, einschliesslich niedrigen Temperaturen auf. Jedoch auch höchste Alkoholproduktionswerte bei Temperaturen von 30°C – 35°C.</p> <p>Es zeigt eine kurze Verzögerungsphase, was gegen die Kontamination von Bakterien angeht und eine schnelle Fermentationsrate mit breitem pH-Wert ermöglicht.</p> <p>DistilaMax[®]LS hat einen niedrigen Bedarf an Nitrogen als andere Brandweinstämme.</p> <p>Es fermentiert gut bei niedrigen Temperaturen und ist effektiv beim Neustart arretierter Fermentation</p> <p>Hohe Alkoholtolerant bis zu 18%.</p> <p>Niedriger O₂-Bedarf (speziell bei niedriger Temperatur).</p> <p>Niedrig bezüglich der durchschnittlichen Produktion flüchtiger Säure.</p>
Anwendung:	<p>DistilaMax[®]LS ist eine robuste Hefe, die sowhol bei Gemenge- als auch nei halb-regelmässigen Fermentationen eingesetzt wird.</p>
Gebrauchsanweisung:	<p>Es wird empfohlen, die Hefe vor Gebrauch zu rehydrieren. Fügen Sie zur Rehydrierung 10 x das Volumen an Frischwasser bei 40°C zu, danach umrühren und 15 Minuten ruhen lassen.</p> <p>Die Dossierungen hängen vom Vorgang ab, liegen jedoch generell zwischen 25 g/hl und 40 g/hl. Bei einer Aufbereitungsphase vor dem Fermenter, können geringere Mengen verwendet werden. Bei direkter Zugabe in den Fermenter sollte die Temperatur zwischen 30°C und 35°C liegen.</p>
Lagerung&Handhabung:	<p>Die aktive Trockenhefe DistilaMax[®]LS sollte für maximale Stabilität in einem kühlen, trockenen und hitzefreien Bereich gelagert werden. Bei Lagerung unter diesen Bedingungen ist das Produkt 36 Monate ab Herstellungsdatum stabil.</p>

Das vorliegende Produktemerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen