



### DistilaMax® DS

**DistilaMax® DS** е активна суха дрожда за употреба при в широка гама алкохолни ферментации на зърнени алкохолни напитки и напитки на захарна основа. Тя съдържа щам от *Saccharomyces cerevisiae* във високо концентрирана и стабилна форма.

#### Характеристика на продукта

DistilaMax DS е предназначена за бърз старт на ферментация и в условия на силен стрес. Бързият старт помага за контролирането на бактериални замърсявания.

DistilaMax DS притежава висок толеранс към висока майш-гравитация, високо алкохолно съдържание, и високи нива на киселинност, което помага за осигуряване на оптимален алкохол, като дава възможност да се завърши ферментацията, дори при неблагоприятни условия.

DistilaMax DS е много подходяща за ферментация на широка гама майш-стиллове и произвежда сродни профили, които подобряват алкохола, като започнем от водка и неутрални зърнени алкохоли, и стигнем до базово уиски и леко чисто уиски.

#### Описание

DistilaMax DS съдържа дестилационен щам на *Saccharomyces cerevisiae*. Съдържание на твърдо вещество > 94% тегло. Средният брой на живи клетки на грам е  $1 \times 10^{10}$

#### Приложения

**DistilaMax DS** е подходяща за употреба при повечето алкохолни ферментации. Тя е предназначена за употреба при ферментация при производството на неутрални и леки спиртове.

Ефективна ферментация при различни условия

- рН толеранс от 3.5 – 6.0
- температурен толеранс от 31.1 до 33.9°C

#### Инструкции за употреба

Рехидратиране

За най-добри резултати да се влага в течности с температура от 32 до 40.5°C

При използване направо във ферментатора да се спазва съотношение 10 до 25 г/хл. По-ниски нива могат да се прилагат при пропагация или кондициониране преди ферментатора.

#### Съхранение и манипулиране

Да се съхранява на прохладно и сухо място, далече от източници на топлина за максимална стабилност. При съхранение в тези условия продуктът е стабилен в продължение на 36 месеца от датата на производство.

#### Опаковка

500-грамова вакуумирана опаковка