

Réhydratation des levures *S. cerevisiae*

Avec ou sans préparateur de levures

RÉHYDRATATION TRADITIONNELLE

1

EAU 10 fois le poids de levures
LEVURE 20 g/hL de moût

37°C*

20 minutes

2

Levain en phase de réhydratation

Acclimater le levain à la température en y ajoutant progressivement du moût.

L'écart entre la température du levain et celle du moût à ensemencer ne doit pas excéder 10°C*.

La durée totale de la réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes (Étapes 1 + 2)

3

Levain

Incorporer le levain au moût avec un remontage d'homogénéisation

RÉHYDRATATION AVEC PRÉPARATEUR DE LEVURES

1

GAMME SUPERSTART®
20 – 25 g/hL de moût

EAU
20 fois le poids de levures

40-43°C*

LEVURE
20 g/hL de moût

EAU +
SUPERSTART®

37°C*

Mélanger délicatement la préparation et laisser hydrater.
La présence de mousse n'a pas de relation avec l'efficacité du levain.

20 minutes

2

Levain en phase de réhydratation

Acclimater le levain à la température en y ajoutant progressivement du moût.

L'écart entre la température du levain et celle du moût à ensemencer ne doit pas excéder 10°C*.

3

Levain

Incorporer le levain au moût avec un remontage d'homogénéisation

*Vérifier avec un thermomètre.