

Reidratazione del lievito *S. cerevisiae* Con o senza un preparatore specifico di lieviti

REIDRATAZIONE TRADIZIONALE

1

ACQUA in ragione di 10 volte il peso del lievito
LIEVITO 20 g/hL di mosto da fermentare

37°C*

20 minuti

2

Piede di inoculo in fase di reidratazione.

Acclimatare il piede di inoculo alla temperatura del mosto da fermentare aggiungendo gradualmente al piede un 50% di mosto, ad intervalli di 10'.

Al momento dell'inoculo la differenza tra la temperatura del piede e quella del mosto da inoculare deve essere <10°C*.

Il tempo totale di reidratazione (Passaggi 1 + 2) non deve eccedere i 45 minuti

3

Inoculare il lievito mediante un rimontaggio.

REIDRATAZIONE CON UN PREPARATORE DI LIEVITI

1

GAMMA SUPERSTART®
Nell'acqua di reidratazione dei lieviti, 20 - 25 g/hL di mosto da fermentare

ACQUA in ragione di 20 volte il peso del lievito

40-43°C*

ACQUA + SUPERSTART®

LIEVITO 20 g/hL di mosto da fermentare

37°C*

Rimescolare delicatamente il preparato ed attendere che si reidrati.
La presenza o meno di schiuma non è in alcun modo indice di vitalità del lievito.

2

Piede di inoculo in fase di reidratazione.

Acclimatare l'inoculo alla temperatura del mosto da fermentare aggiungendo gradualmente al piede un 50% di mosto, ad intervalli di 10'.

Al momento dell'inoculo la differenza tra la temperatura del piede e quella del mosto da inoculare deve essere < 10°C*.

3

Inoculare il lievito mediante un rimontaggio.

*Controllare con un termometro.