

Modalità d'uso

Esempio per 50 hl ad una dose di 20 g/hl

Protocollo di reidratazione



Versare in un secchio pulito 10 l di acqua potabile a 35-38°C. Evitare le acque clorate.



Mescolare lentamente per rimettere in sospensione i lieviti.



Aggiungere 500 g di zucchero (oppure 4 l di mosto scaldato) e mescolare. In effetti, su un mezzo zuccherato al 5% i lieviti si reidratano meglio e cominciano a moltiplicarsi.



Lasciare gonfiare i lieviti per 30 minuti agitando regolarmente. Si produrrà una schiuma profumata, segnale della ripresa di attività delle cellule.

Versare 1 kg di lieviti nella soluzione di reidratazione.

Fase di incorporazione

L'incorporazione dei lieviti reidratati nel mosto deve avere luogo quanto prima, al fine di limitare la proliferazione della flora contaminante. Per evitare uno choc termico durante l'insemezzamento, la temperatura dei lieviti ottenuti dopo la reidratazione sarà abbassata per aggiunta progressiva di mosto da fermentare (1 o 2 aggiunte). L'incorporazione (manuale o tramite pompa dosatrice) avverrà dopo il riempimento del serbatoio di fermentazione. Un rimontaggio con aerazione favorisce la ripartizione dei lieviti nel serbatoio ed una buona ossigenazione del mosto.



Gestione della fermentazione

Dopo l'incorporazione dei lieviti, il controllo della densità del mosto permette di seguire quotidianamente il decorso fermentativo. E' importante il rispetto del range ottimale di temperatura specifico per ogni ceppo. E' inoltre ugualmente consigliata un'aerazione ed un apporto, a metà fermentazione, di un bio-regolatore di fermentazione, tipo MAXAFERM®, a base di lieviti inattivati, di tiamina e sali di ammonio, al fine di prevenire gli arresti fermentativi.

La nostra responsabilità è espressamente limitata alla fornitura di prodotti in confezioni integre. Ogni utilizzo costituisce un adattamento a condizioni particolari di cui l'utilizzatore si assume tutti i rischi.

VOSTRO DISTRIBUTORE DI ZONA

