



# MAURIVIN

INSPIRED BY INNOVATION AND EXCELLENCE

## Comment réhydrater les levures MAURIVIN ?

### Protocole pour une cuve de 50 HL à une dose de 20g/HL

- ① **Saupoudrez doucement 1kg de levures sèches actives dans 10 litres d'eau propre, préalablement chauffée entre 35 - 38°C.**
  - ☞ Des produits/additifs chimiques présents dans l'eau peuvent endommager ou tuer les cellules de levure.
  - ☞ Réhydrater à plus basse température entraînera une perte de matériel cytoplasmique des cellules réduisant ainsi la viabilité cellulaire.
  
- ② **Laissez les levures se réhydrater pendant 15 minutes SANS MELANGER, puis mélanger.**
  - ☞ Un brassage immédiat des cellules diminue le taux de viabilité et allonge la phase de latence.
  
- ③ **Ajoutez petit à petit des quantités de moût/jus (exempt de S<sub>0</sub><sub>2</sub>) afin de faire baisser la température de 5°C successivement**
  - ☞ Etape d'acclimatation des cellules à la pression osmotique et à des températures plus froides
  
- ④ **Inoculer en respectant un écart de 5°C entre la solution de réhydratation et le jus/moût à inoculer**
  - ☞ Le jus/moût à inoculer doit être d'au moins de 18°C :