

maurivin™



Uso del lievito secco attivo per vino Maurivin



La corretta preparazione del lievito secco attivo per vino (ADWY) è fondamentale per la riuscita della fermentazione.



Un processo semplice, fatto correttamente, può risparmiare molto tempo e ansia lungo il percorso.

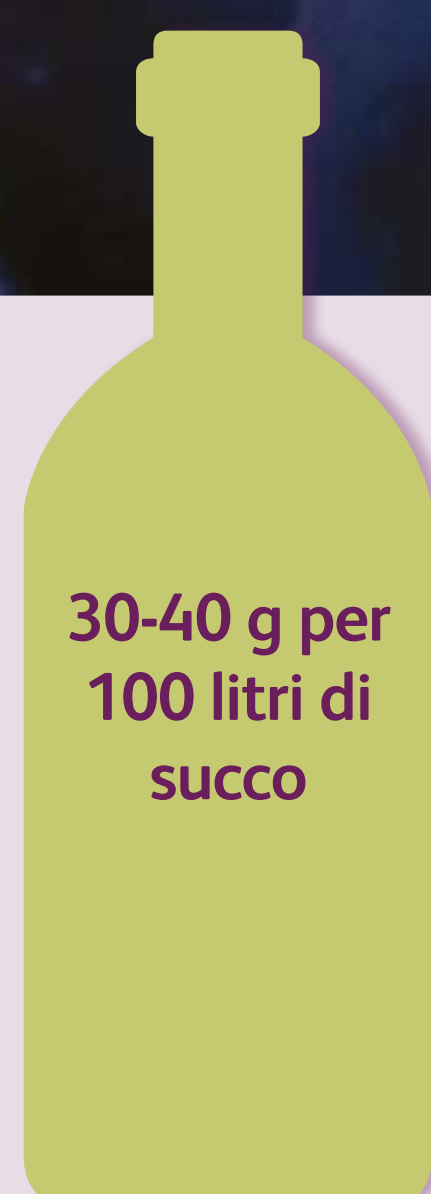


La disponibilità di una coltura starter attiva riduce al minimo la fase di latenza (un fattore importante per ottenere un fermento sano) e diminuisce la possibilità di fermentazioni ferme o rallentate.

Quantità per l'inoculo

La reidratazione di 25 g di lievito ADWY in 100 litri (2 lb/1000 galloni) di succo/mosto produrrà un minimo di 5×10^6 cellule vitali/ml.

- Per ottenere una fermentazione efficace è importante che, al termine del periodo di crescita del lievito (da un terzo a metà della fase di fermentazione), sia presente una popolazione di almeno $1,2-1,5 \times 10^8$ cellule vitali/ml.
- Pertanto, è richiesta una popolazione iniziale minima di 5×10^6 cellule vitali/ml.
- Per i rossi, il dosaggio può essere più basso, per via della presenza di nutrienti (nelle bucce), ma per i bianchi altamente chiarificati e i succhi storicamente difficili, si raccomanda un dosaggio di 30-40g/100 litri.



30-40 g per
100 litri di
succo



17-25 g per
100 litri di
succo



Questo processo
richiede circa

30
MINUTI

Procedura consigliata per

la reidratazione del lievito secco attivo per vino Maurivin

OGNI FASE È DI VITALE IMPORTANZA PER UNA REIDRATAZIONE OTTIMALE DEL LIEVITO

1



mescolare
delicatamente

Reidratare il lievito secco attivo per vino spruzzandolo lentamente in una quantità di acqua pulita da 5 a 10 volte il suo peso, preriscaldata a una temperatura compresa tra 35-40°C/95-104°F.

- Eventuali tossine o sostanze chimiche presenti nell'acqua potrebbero danneggiare/distruggere le cellule di lievito durante la reidratazione.
- La reidratazione a una temperatura inferiore potrebbe comportare la fuoriuscita di materiale citoplasmatico essenziale dalle cellule (principalmente carboidrati), riducendo perciò la vitalità cellulare.
- Quando si aggiunge il lievito all'acqua, è meglio mescolare molto delicatamente, accertandosi che tutto il lievito si mescoli con l'acqua.

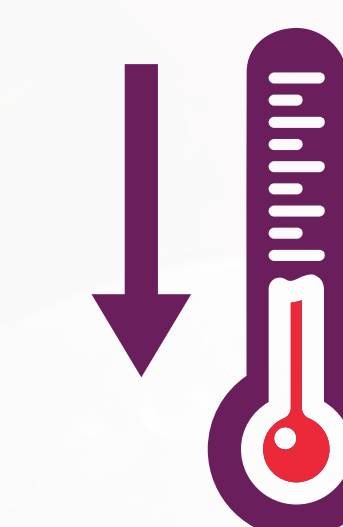
2

Lasciare riposare il lievito per 15 MINUTI senza mescolare.



- Così si consente alle membrane cellulari di recuperare la massima fluidità, senza la quale l'agitazione potrebbe danneggiare fisicamente le membrane.
- Inoltre, l'agitazione potrebbe disperdere i micronutrienti fuoriusciti dalle cellule nel momento in cui sono entrate a contatto con l'acqua. Questi importanti micronutrienti possono essere riassorbiti dalle cellule, se si trovano nelle immediate vicinanze.

3



Regolare la temperatura della soluzione di lievito reidratato entro 5°C/9°F dal succo/mosto (privo di solfito) da inoculare aggiungendo volumi sufficienti per ottenere successive riduzioni di temperatura pari a 5°C/9°F.

Acclimatare il lievito al succo/mosto.

Questa operazione deve essere eseguita in un periodo di 15 minuti.

4

Utilizzare il lievito entro 30 MINUTI dalla reidratazione.



- Dopo 30 minuti, l'attività del lievito può iniziare a diminuire a causa della mancanza di nutrienti.
- Questo tempo può essere prolungato se il lievito è stato acclimatato con succo o acqua contenente nutrienti.

5

Per evitare tempi di latenza prolungati si raccomanda di mantenere il succo/il mosto da inoculare ad una temperatura di 18°C/64°F o superiore.

18°C
/64°F
o superiore



- Un fattore importante per consentire alla popolazione cellulare di raggiungere $1,2-1,5 \times 10^8$ cellule vitali/ml è mantenere la temperatura al di sopra di 18°C/64°F per lo stadio iniziale della fermentazione.
- Quando il 10-20% dello zucchero sarà metabolizzato (1-3 giorni), la temperatura del fermentatore potrà essere ridotta.