



PROTOCOLLO • REIDRATAZIONE DEI LIEVITI

I volumi sono calcolati per un volume totale da fermentare di 100 hL.

CON CENOSTIM®

45 min max



REIDRATAZIONE - ELABORAZIONE DEL LIEVITO

1

Acqua calda

Volume: 60 L a 37 °C



Cenostim®

Dose: 30 g/hL cioè 3 kg per 100 hL

Vantaggi:

- Cinetica fermentativa ottimizzata
- Miglior acclimatamento del lievito selezionato

Lieviti:

- Gamma Excellence®
- Gamma L.A.

Dose: 20 g/hL cioè 2 kg per 100 hL

Omogeneizzare



LIEVITO ⌚ 20 min.

2

LIEVITO

Volume: 60 L

Mosto proveniente dalla vasca di fermentazione

Volume: 60 L

Omogeneizzare



LIEVITO ⌚ 20 min.

3

Aggiunta di preparazione di lievito

Volume: 120 L



Differenza di T°C < 10°C

Se la $\Delta T > 10^\circ\text{C}$:

Ricominciare dalla fase 2 previa una nuova verifica della T °C ed inoculare il lievito.



VASCA DI FERMENTAZIONE



CON CENOSTIM® DIRECT

25 min max



REIDRATAZIONE - ELABORAZIONE DEL LIEVITO

1

Acqua a temperatura ambiente

Volume: 60 L



Cenostim® Direct

Dose: 30 g/hL cioè 3 kg per 100 hL

Vantaggi:

- Preparazione del lievito facilitata
- Cinetica fermentativa ottimizzata
- Miglior acclimatamento del lievito selezionato

Lieviti:

- Gamma Excellence®
- Gamma L.A.

Dose: 20 g/hL cioè 2 kg per 100 hL

- Lieviti con fase di latenza breve per un rapido impianto

Omogeneizzare



LIEVITO ⌚ 20 min.

2

Aggiunta di preparazione di lievito

Volume: 60 L



VASCA DI FERMENTAZIONE

CEnoStim DIRECT

Fase di acclimatazione con il mosto non necessaria.