

FASE 1

PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME

Coltura pura del lievito

Il processo di produzione inizia con una coltura pura di lievito enologico, sviluppata, in condizioni sterili su terreni di coltura presso il Scientific & Technical Centre di AB Biotek. La coltura pura viene quindi trasferita al laboratorio di controllo qualità presso la fabbrica di lieviti da vino di AB Biotek.

FASE 2

PRODUZIONE DEL CEPPO DI LIEVITO

L'inoculo

La coltura pura viene inoculata nel fermentatore del ceppo contenente mosto sterilizzato e altri nutrienti. Il mosto, una sostanziosa fonte di zuccheri essenziali per la crescita cellulare, è derivato da melassa di canna da zucchero chiarificata. Una volta che l'inoculo avrà prodotto il numero di cellule desiderato, il lievito dovrà essere trasferito al fermentatore principale.

FASE 3

FERMENTAZIONE

Quando il lievito sarà nel fermentatore principale verrà alimentato con melassa sterile, nutrienti e ossigeno ad un ritmo prestabilito per assicurarne la crescita ottimale.

FASE 4

SEPARAZIONE E LAVAGGIO

Al termine della fermentazione il lievito viene raccolto e lavato mediante separatori centrifughi e quindi raffreddato a $< 4^{\circ}\text{C}$. Il lievito è ora una sospensione di colore crema chiaro a circa 20% di solidi, chiamata lievito in crema.

FASE 5

DISIDRATAZIONE E ASCIUGATURA

Il lievito in crema viene "disidratato" utilizzando un filtropressa continuo o un filtro rotativo a vuoto e quindi essiccato.

FASE 6

IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO

Il lievito di vino attivo essiccato viene confezionato sotto vuoto in sacchetti di alluminio accoppiato e conservato in ambiente fresco e asciutto. Il lievito così ottenuto sarà quindi testato chimicamente, microbiologicamente e fisicamente per garantire che i nostri prodotti soddisfino le specifiche. I campioni di verifica conservati in fabbrica vengono sottoposti a test di routine per garantirne la qualità.

