

Uso del di lievito secco attivo da vino **Pinnacle**



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



Un processo semplice, fatto correttamente, può far 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 bloccate o rallentate.

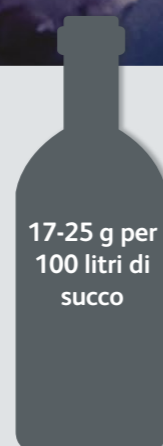
Quantità per l'inoculo

La reidratazione di 25 g di lievito ADWY in 100 litri 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.
- Perciò 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

1

Reidratare il lievito secco attivo per vino cospargendolo lentamente su 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 (ad es. i micronutrienti), 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.



mescolare
delicatamente

Procedura consigliata per Reidratare il lievito secco attivo per vino Pinnacle

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

2



Lasciare riposare
il lievito per
15 MINUTI
senza mescolare.

- Così si consente alle membrane cellulari di recuperare la massima fluidità; senza questa fase, l'agitazione troppo rapida 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

**18°C
/64°F**
o superiore



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.

- 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.

