

# Quatre étapes faciles pour réhydrater les levures et inoculer le moût



**1** Suspendre 2,5lb/1 000 gal (30g/hL) de Go-Ferm dans 20 fois son poids d'eau propre, à 110°F (43°C).  
*IMPORTANT: Si vous n'utilisez pas Go-Ferm, l'eau doit être à 104°F (40°C) pour éviter d'endommager les levures.*



**2** Une fois la température de la solution de Go-Ferm descendue à 104°F (40°C), ajouter 2lb/1 000 gal (25g/hL) de levures actives sélectionnées à la solution de Go-Ferm. Remuer doucement pour disperser les grumeaux. Laisser reposer sans remuer pendant 15-30 minutes, ensuite agiter doucement la solution pour obtenir une bonne suspension.



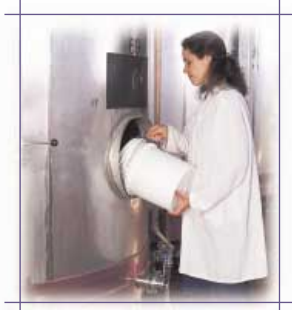
**15 min**



Note : La mousse n'est pas un indicateur d'activité de la levure.



**3** Ajouter lentement (durant 5 minutes) à la suspension de levures un volume égal du moût à être fermenté. Ceci permet aux levures de s'adapter aux températures plus basses du moût et d'éviter un choc thermique résultant d'un abaissement de température en excès de 18°F (10°C). Pour certains moûts de basses températures, cette étape devrait être répétée quelques fois pour bien acclimater les levures.



**4** Ajouter la suspension de levures au fond de la cuve lorsque que vous commencez à la remplir de moût.

**LALLEMAND**

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

**GO  
FERM**  
LALLEMAND