

Los cuatro fáciles pasos para la rehidratación de la levadura y la inoculación del mosto



1 Suspender 2.5lb/1,000gal (30g/hL) de Go-Ferm en 20 veces su peso de agua limpia (110°F/43°C). *IMPORTANTE: Si no se utiliza Go-Ferm, la temperatura del agua debe estar (104°F/40°C) para evitar dañar la levadura.*



2 Una vez que la temperatura de la solución con el GO-FERM ha descendido hasta 104°F (40°C), añadir 2lb/1,000 gal (25g/hL) de levaduras seleccionadas.. Agitar suavemente para eliminar cualquier grumo. Dejar reposar de 15-30 minutos luego agitar lentamente de nuevo.



15 min



Nota: La espuma no es un indicador de la viabilidad de la levadura



3 Durante 5 minutos mezclar lentamente una cantidad igual de mosto con la levadura en reposo. Esto ayudará a la levadura a adaptarse a temperaturas más frescas y así evitar un choque helado causado por una rápida baja de temperatura excediendo los 18°F (10°C). Esta atemperación puede ser necesario repetirse en mostos de muy baja temperatura.



4 Agregar la levadura al fondo del tanque de fermentación al igual como se hace con el llenado de mosto.



www.lallemandwine.com

