

REACTIVACIÓN DE LEVADURAS SECAS ACTIVAS

- Líquido de reactivación : agua + azúcar.
- Temperatura de reactivación : 35 a 42° C.
- Tiempo de reactivación : 15 a 20 minutos.

EJEMPLO PARA 1 KG DE LEVADURAS :

Disolver 1 kg de azúcar en **10 litros de agua**.

(Se puede también mezclar 50 % de mosto (bien desfangado) y 50 % de agua).

La temperatura debe estar entre 35 y 42° C.

Incorporar las levaduras removiendo suavemente.

Dejar las levaduras reactivarse durante unos 10 a 20 minutos.

Luego incorporar en la cuba evitando un choque térmico.

Nota : En el caso de grado alcohólico > 13 % o turbidez < 50 NTU o fermentación a baja temperatura o elaboración sin aireación, se recomienda utilizar Oenostim en la fase de rehidratación (conformarse con la ficha técnica de este producto).

¿ CÓMO EVITAR UN CHOQUE TÉRMICO ?

Cuando la reactivación está terminada, diluir poco a poco el medio de reactivación con mosto (dos veces el volumen de reactivación) de tal forma que las levaduras reactivadas se adaptan poco a poco a la temperatura del mosto para sembrar. Luego, incorporar todo al depósito.