

PROCEDURA PER LA REIDRATAZIONE DEI LIEVITI

1 Cospargere lentamente 1kg di lieviti secchi attivi in 10 litri di acqua pulita, precedentemente riscaldata tra i 35 ed i 38°C.

• Prodotti/additivi chimici presenti nell'acqua possono danneggiare od uccidere le cellule di lievito.

• Reidratare a più bassa temperatura causerà una perdita di materiale citoplasmico delle cellule e ridurrà così la vitalità cellulare.

2 Lasciare reidratare i lieviti per 15 minuti **SENZA MESCOLARE**, poi mescolare.

• Una agitazione immediata delle cellule diminuisce e riduce la vitalità e prolunga la fase di latenza.

3 Aggiungere a poco a poco una quantità di mosto/succo (esente di SO₂) per far abbassare la temperatura di 5°C successivamente

• Fase di acclimatazione delle cellule alla pressione osmotica ed a temperature più fredde

4 Inoculare rispettando un intervallo di 5°C tra la soluzione di reidratazione ed il succo/mosto da inoculare

• Il succo/mosto da inoculare deve essere di almeno 18°C.

