



Scheda pratica
Vinificazione

N°1

Buone pratiche di reidratazione dei lieviti selezionati

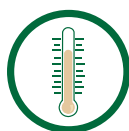
► Perché?

- Reidratare ed inoculare bene, significa assicurarsi di non acquistare dei lieviti per niente.
- La reidratazione è una tappa cruciale per la sopravvivenza e l'efficacia dei lieviti selezionati.

I punti chiave



- **NON UTILIZZARE MOSTO** all'inizio della reidratazione: in questa fase, i lieviti secchi non sono pronti ad affrontare le condizioni avverse del mosto (lieviti indigeni, SO₂, pH, temperatura, zuccheri, ecc...). Bisogna lasciarli « risvegliare » dolcemente in acqua.



- **SORVEGLIARE LA TEMPERATURA** del piede e del mosto. I lieviti sono molto sensibili alle variazioni di temperatura. Il termometro va impiegato sistematicamente in ogni fase della reidratazione.



- **ADATTARE LA DOSE** di lieviti al mosto da inoculare. Aumentare il dosaggio in caso di:
- uve alterate,
 - presenza ricorrente o supposta di *Brettanomyces*,
 - grado alcolico potenziale > 13 % vol.
- Dose minima: 20 g/hL



- **SE NECESSARIO* UTILIZZARE UN PROTETTORE DEI LIEVITI**, che agisce fin dalla reidratazione, fornendo una protezione che favorirà i lieviti selezionati a inizio e fine fermentazione.



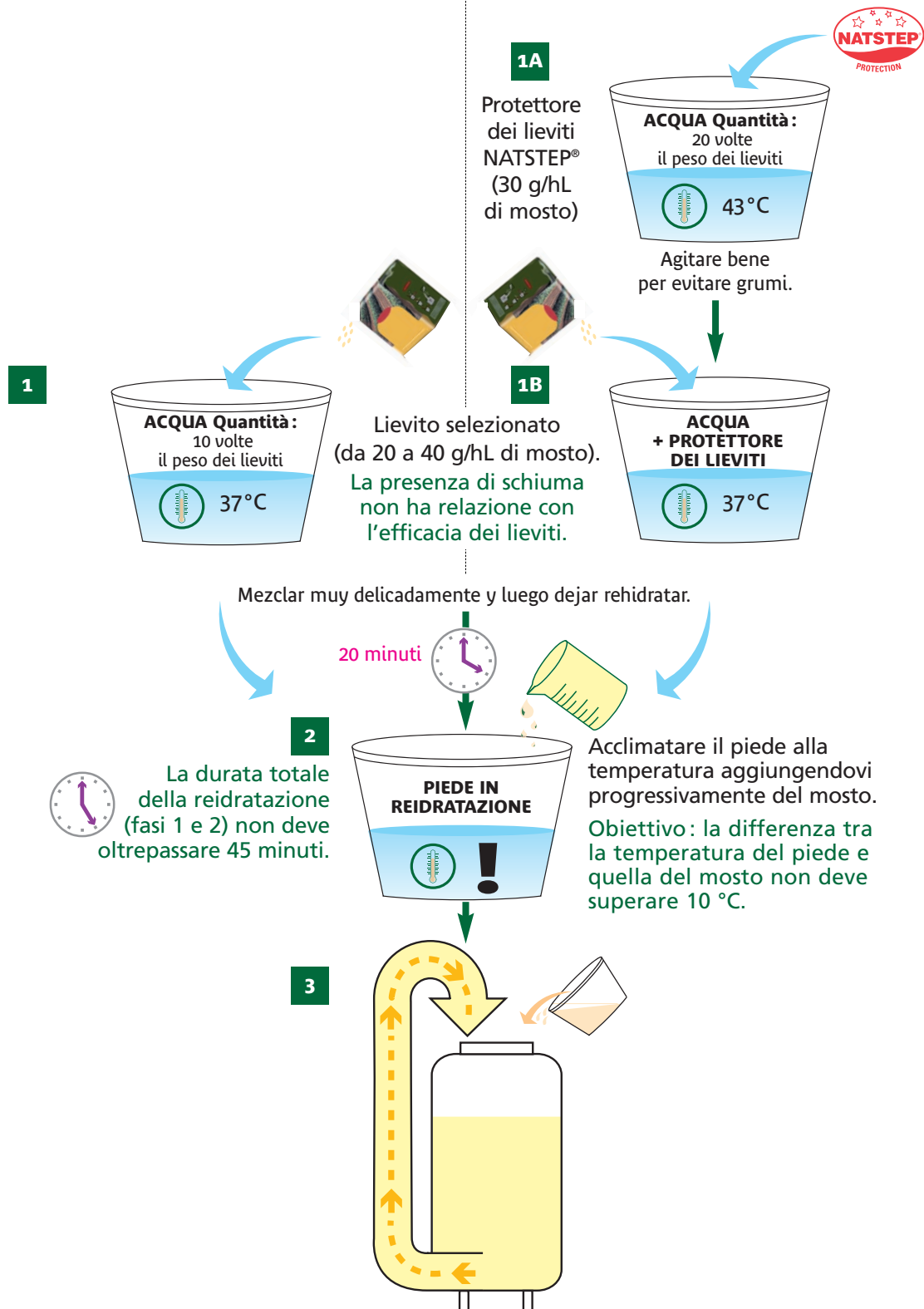
- **INOCULARE SUBITO DOPO IL RIEMPIMENTO DELLA VASCA.** Effettivamente, per assicurarsi il buon insediamento dei lieviti selezionati e la loro dominanza rispetto alla flora indigena, è preferibile inoculare il più presto possibile.



L'inoculo passo dopo passo

L'inoculo classico

L'inoculo in sicurezza



Fermented Beverages

Via Rossini 14/B

37060 Castel d'Azzano - Verona

Tél.: +39(0)45 51 25 55

Fax: +39(0)45 51 94 19

www.lallemmandwine.com