



Buenas prácticas de rehidratación de las levaduras seleccionadas

▶ ¿Por qué?

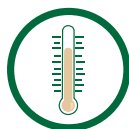
- Rehidratar e inocular bien, significa asegurar que no hemos comprado las levaduras para nada.
- La rehidratación es una etapa crucial para la supervivencia y la eficacia de las levaduras seleccionadas.



Los puntos clave



- ▶ **NO UTILIZAR MOSTO** al inicio de la rehidratación: en esta fase las levaduras secas no están preparadas para enfrentarse a las condiciones agresivas del mosto (levaduras indígenas, SO₂, pH, temperatura, azúcares, etc. ...). Es necesario dejar que «se despierten» delicadamente en el agua.



- ▶ **CONTROLAR LA TEMPERATURA** del inóculo y del mosto. Las levaduras son muy sensibles a las variaciones de temperatura. La utilización del termómetro debe ser sistemática en todas las etapas de la rehidratación.



- ▶ **ADAPTAR LA DOSIS** de levadura al mosto a inocular. Aumentar la dosis en caso de:
- vendimia alterada,
 - presencia recurrente o posible de *Brettanomyces*,
 - grado alcohólico potencial > 13 % vol.
- Dosis mínima: 20 g/hL



- ▶ **SI ES NECESARIO* UTILIZAR UN PROTECTOR DE LEVADURA** que actúa a partir de la rehidratación, proporcionando una protección que favorece la levadura seleccionada al inicio y al final de la fermentación.



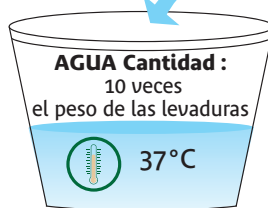
- ▶ **ADICIONAR LA LEVADURA JUSTO DESPUÉS DEL LLENADO DEL TANQUE.** En efecto, para asegurar la buena implantación de las levaduras seleccionadas y su predominio con respecto a la flora indígena, es preferible inocular lo antes posible.



La adición de levaduras etapa por etapa

La adición clásica de levaduras

1



Levadura seleccionada (de 20 a 40 g/hL de mosto).
La presencia de espuma no afecta a la eficacia de las levaduras.

La adición segura de levaduras

1A

Protector de levaduras NATSTEP® (30 g/hL a mosto)



Agitar bien para evitar grumos..

1B



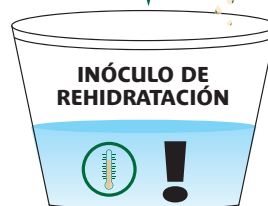
Mezclar muy delicadamente y luego dejar rehidratar.

20 minutos

2

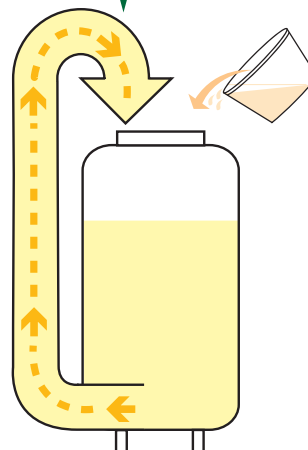


La duración total de la rehidratación (etapas 1 y 2) no debe superar los 45 minutos.



Aclimatar el inóculo a la temperatura mediante la adición progresiva de mosto.
Objetivo: la diferencia de temperatura entre el inóculo y el mosto no debe superar los 10 °C.

3



Incorporar el inóculo al mosto con un remontado de homogeneización.

LALLEMAND

19, rue des briquetiers
B.P. 59

31702 Blagnac CEDEX
Tél.: +33(0)5 62 74 55 55
Fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallemmandwine.com