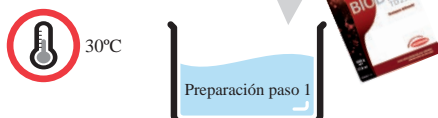


Inoculación secuencial de BIODIVA™ y *Saccharomyces cerevisiae* de Lallemand en la elaboración de vinos blancos

- 1 Rehidratar BIODIVA™ (25 g/hL) en 10 veces su peso en agua potable a 30°C, evitando agitaciones bruscas y formación de grumos.



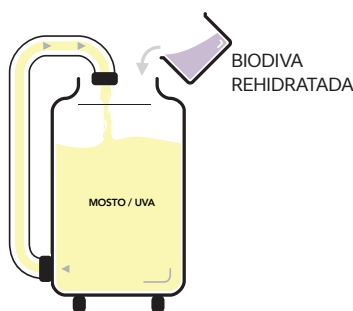
- Esperar 15 minutos, agitar suavemente y dejar reposar otros 15 minutos (el tiempo total de la rehidratación no debe exceder de 45 minutos).

- 2 Mezclar lentamente durante 5 minutos la levadura en suspensión con una cantidad igual de mosto (emplear el mosto que se va a inocular).



Objetivo: ayudar a la levadura a adaptarse a temperaturas más bajas y evitar el choque térmico provocado por una bajada rápida de la temperatura (evitar una diferencia de más de 10°C). Puede ser necesario repetir esta aclimatación en mostos de temperatura muy baja.

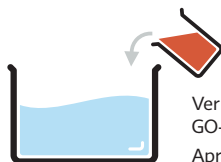
- 3 Incorporar este inóculo al vino y homogeneizar con un remontado cerrado.



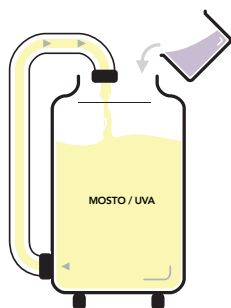
Cuando la densidad haya descendido 10-15 puntos inocular la *Saccharomyces cerevisiae*

2ª INOCULACIÓN: *Saccharomyces cerevisiae* de Lallemand con GO-FERM® PROTECT o GO-FERM® PROTECT EVOLUTION

- 1 Rehidratar según protocolo de Lallemand para *Saccharomyces cerevisiae* (25 g/hL) con GO-FERM® PROTECT o GO-FERM® PROTECT EVOLUTION (30 g/hL) e incorporar al depósito. Realizar un remontado para homogeneizar

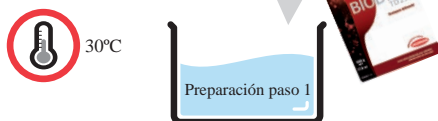


Ver protocolo de Lallemand para *Saccharomyces cerevisiae* con GO-FERM® PROTECT o GO-FERM® PROTECT EVOLUTION
Aproximadamente 30 minutos.



Inoculación secuencial de BIODIVA™ y *Saccharomyces cerevisiae* de Lallemand en la elaboración de vinos tintos

- 1 Rehidratar BIODIVA™ (25 g/hL) en 10 veces su peso en agua potable a 30°C, evitando agitaciones bruscas y formación de grumos.



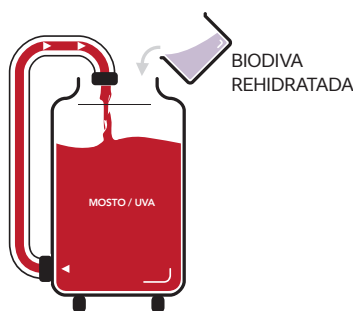
- Esperar 15 minutos, agitar suavemente y dejar reposar otros 15 minutos (el tiempo total de la rehidratación no debe exceder de 45 minutos).

- 2 Mezclar lentamente durante 5 minutos la levadura en suspensión con una cantidad igual de mosto (emplear el mosto que se va a inocular).



Objetivo: ayudar a la levadura a adaptarse a temperaturas más bajas y evitar el choque térmico provocado por una bajada rápida de la temperatura (evitar una diferencia de más de 10°C). Puede ser necesario repetir esta aclimatación en mostos de temperatura muy baja.

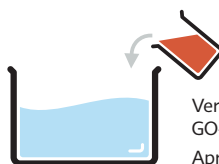
- 3 Incorporar este inóculo al vino y homogeneizar con un remontado cerrado.



- Esperar 24 horas.

2ª INOCULACIÓN: *Saccharomyces cerevisiae* de Lallemand con GO-FERM® PROTECT o GO-FERM® PROTECT EVOLUTION

- 1 Rehidratar según protocolo de Lallemand para *Saccharomyces cerevisiae* (25 g/hL) con GO-FERM® PROTECT o GO-FERM® PROTECT EVOLUTION (30 g/hL) e incorporar al depósito. Realizar un remontado para homogeneizar



Ver protocolo de Lallemand para *Saccharomyces cerevisiae* con GO-FERM® PROTECT o GO-FERM® PROTECT EVOLUTION
Aproximadamente 30 minutos.

