

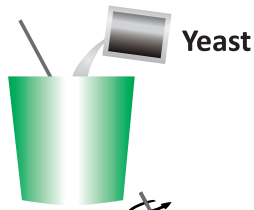
Cuatro pasos fáciles para la rehidratación de la levadura y la inoculación del mosto

Yeast Rehydration Nutrient



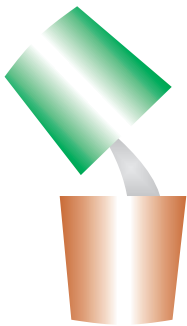
1

Suspender 2.5lb/1000gal (30 g/hl) de un nutriente de rehidratación en 20 veces su peso en agua limpia 110°F (43°C). **IMPORTANTE:** Si no se utiliza un nutriente de rehidratación, la temperatura del agua debe ser 104°F (40°C) para evitar dañar la levadura.



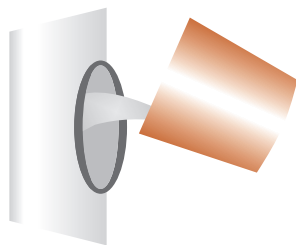
2

Una vez que la temperatura de la solución con un nutriente de rehidratación ha descendido hasta 104°F (40°C), añadir 2lb/1000gal (25 g/hl) de levaduras seleccionadas. Agitar suavemente para eliminar cualquier grumo. Dejar reposar 15-30 minutos y agitar de nuevo lentamente.



3

Mezclar lentamente durante 5 minutos la levadura en suspensión con una cantidad igual de mosto (emplear el mosto que se va a inocular). Esto ayudará a la levadura a adaptarse a temperaturas más bajas y se evitará el choque térmico provocado por una bajada rápida de la temperatura (evitar una diferencia de más de 18°F o 10°C). Puede ser necesario repetir esta aclimatación en mostos de temperatura muy baja.



4

Adicionar la levadura en el fondo del depósito de fermentación tan pronto como se empiece a llenar con mosto o uvas.