

Four Easy Steps for Rehydrating Yeast and Inoculating Must



1 Suspend 2.5lb/1000 gal (30g/hL) of GO-FERM® or NATSTEP™ in 20 times its weight of clean 110°F (43°C) water.
IMPORTANT: If not using GO-FERM® or NATSTEP™, water temperature should be 104°F (40°C) to avoid damaging the yeast.



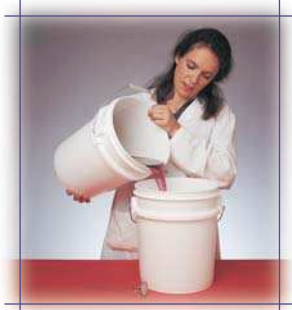
2 Once the temperature of the GO-FERM® or NATSTEP™ solution has dropped to 104°F (40°C), add 2lb/1000 gal (25g/hL) of active dried yeast. Stir gently to break up any clumps. Let suspension stand for 15-30 minutes, then stir gently again.



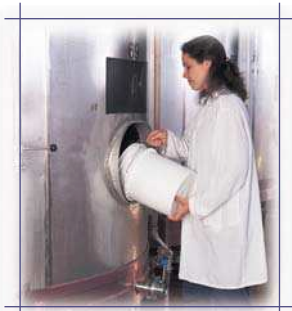
15 min



Note: Foam is not an indicator of yeast viability.



3 Slowly (5 minutes) combine an equal amount of must to be fermented with the yeast suspension. This will help the yeast to adjust to cool temperature must and avoid cold shock caused by a rapid temperature drop exceeding 18°F (10°C). This atemperation may need repeating in very low temperature must.



4 Add the yeast slurry to the bottom of the fermentation vessel just as you begin filling the vessel with must.



www.lallemandwine.us

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



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



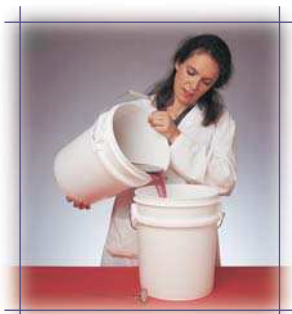
2 Una vez que la temperatura de la solución con GO-FERM® o NATSTEP™ ha descendido hasta 104°F (40°C), añadir 2lb/1000gal (25 g/hl) de levaduras seleccionadas. Agitar suavemente para eliminar cualquier grumo. Dejar reposar 15-30 minutos y agitar de nuevo lentamente.



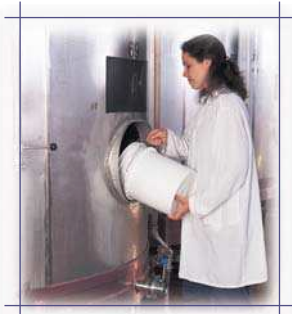
15 min



Nota: La espuma no es un indicador de la viabilidad de la levadura



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.



www.lallemantwine.us