

SCHEMA PRERARAZIONE LIEVITO

(Dose 20/gr per quintale di uva)

1 PACCHETTO = 500 gr PER **25 QL UVA**

5 litri di acqua calda a 37°C-40° (importantissimo non superare 42° altrimenti i lieviti muoiono!!)

125 g MICROACTIVE oppure 100 ml di Mosto concentrato .

Fase 1



Sciogliere Microactive o altro nell'acqua e mettervi il lievito senza mescolare.

Aspettare 5 minuti che il lievito si "imbibisca" dell'acqua.

Mescolare ed attendere altri 5 minuti. (si forma una schiumina)

IN CASO DI GRADAZIONI ELEVATE consigliato MICROACTIVE

Fase 2



Aggiungere 5 litri di mosto

Aspettare 10-15 minuti che riprende a fermentare (si sente che "frigge" e fa la schiumina)

Fase 3

RIPETERE AGGIUNTA DI MOSTO: ALTRI 5-10 LITRI

Fase 4

INCORPORARE IL MOSTO-LIEVITO AL PIGIATO



**ATTENZIONE: IL LIEVITO E' DELICATO, FARE BENE LA PREPARAZIONE SIGNIFICA RENDERLO FORTE E VITALE,
FERMENTAZIONI REGOLARI E PULITE = VINO PIU' STABILE!!**