



P.A.B. srl Via V. M. Moretti, 33037 PASIAN DI PRATO (UD) - P. IVA 01950180305
Tel. 0432/644279 Fax 0432/645280 E-mail: info@mr-malt.it

Informazioni sull'utilizzo del prodotto Wyeast Activator™

I lieviti Wyeast con tecnologia Activator™ sono progettati per l'inoculazione diretta in 19 litri di mosto. Queste buste contengono cellule vive di lievito in forma di impasto liquido confezionato in condizioni ottimali per la conservazione, pur mantenendo la possibilità di fermentazioni rapide e complete.

Le buste Wyeast Activator™ includono una sacca interna di nutrienti liquidi sterili che, una volta rotta, rilascia il suo contenuto nell'impasto di lievito e "attiva" il pacchetto. I nutrienti contenuti nel sacchetto avviano il metabolismo della coltura di lievito che a sua volta genera CO₂ e gonfia la busta.

Questo processo consentirà di ridurre i tempi di preparazione del lievito per una fermentazione sana. L'attivazione serve anche come test di vitalità della coltura di lievito; il rigonfiamento della busta, infatti, è un indicatore di lievito sano (vivo e vitale). Anche se è consigliato, le culture di lievito non necessitano di essere attivate prima dell'inoculazione.

Uso

Le buste di Wyeast Activator™ contengono un minimo di 100 miliardi di cellule e sono progettate per essere inoculate direttamente in 19 litri di mosto (1,034-1,060 OG) con un quantitativo di inoculo professionale. Per le basse fermentazioni, si consiglia di inoculare il mosto a temperature calde (20-21°C), attendere l'inizio della fermentazione, e quindi regolare la temperatura desiderata. In alternativa, per inoculi in condizioni di freddo (10-14°C) o con mosti a densità superiore, si consiglia di aumentare il quantitativo di inoculo. Ciò può essere ottenuto aggiungendo delle buste di Wyeast Activator™ o procedendo con uno starter. Si prega di consultare la sezione "preparazione di uno starter" per ulteriori informazioni.

Per attivare il lievito, individuare il sacchetto di nutrimenti all'interno della busta. Posizionare la busta nel palmo di una mano e colpirlo saldamente con l'altra mano per rompere il sacchetto di nutrienti interno. Controllare che il sacchetto interno si sia rotto. Agitare bene le buste per favorire la fuoriuscita delle sostanze nutritive.

Lasciare la busta a incubare e a gonfiarsi per almeno 3 ore a 21-24°C (non è necessario che il pacchetto si gonfi completamente prima dell'uso).

Utilizzare il detergente/sterilizzante Chemipro® OXI per disinfettare la busta prima dell'apertura. Agitare bene, aprire e versare il contenuto in 19 litri mosto ossigenato fino a 1.060 OG a 18-22°C. Mantenere la temperatura fino a quando non inizia la fermentazione.

Per OG più alte o fermentazioni a basse temperature può essere richiesto del lievito supplementare o la preparazione di uno starter

Preparazione di uno starter

Ricetta:

- 100 gr. di estratto di malto light
- ½ cucchiaino da caffè di nutrimento per lievito Wyeast
- 1L di H₂O

Preparazione:

- Mescolare l'estratto, il nutrimento e l'acqua.
- Far bollire 20 minuti per sterilizzare il mosto.
- Versare il tutto in un beuta sterilizzata e lasciare raffreddare a 21°C.
- Agitare bene (meglio se con un agitatore*) e aggiungere la busta di lievito Wyeast.

La densità del mosto dello starter deve essere intorno ai 1.040 punti.

Poiché gli starter vengono inoculati con un'alta densità cellulare, la crescita è di solito al suo picco massimo entro 24-36 ore. La densità dello starter deve essere sempre controllata prima dell'inoculazione nel mosto per assicurare una crescita cellulare corretta. Queste colture devono essere usate immediatamente, o conservate in frigorifero per massimo 1 settimana. La vitalità cellulare diminuisce rapidamente se la coltura rimane a temperatura ambiente per un tempo prolungato.

Attenzione: È importante comprendere che la preparazione di uno starter può aumentare il rischio di infezione del lievito. Piccoli livelli di contaminazione possono moltiplicarsi a livelli inaccettabili, causando effetti indesiderati sul prodotto finito.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Pitch Rate su:

www.mr-malt.it/blog/cat/preparazione-della-birra/starter

*L'agitatore aiuta la rimozione di CO₂ che inibisce il lievito, nonché aggiunge piccole quantità di ossigeno alla coltura. Mescolare o scuotere periodicamente lo starter migliorerà la crescita cellulare. L'uso di agitatori ha dimostrato un aumento della crescita cellulare del 25-50%.

Regolare la temperatura di fermentazione desiderata

Non è necessario che il lievito Wyeast Activator™ si gonfi completamente per il suo uso. Il contenuto della busta, infatti, può essere inoculato direttamente anche senza attivazione preventiva. La tecnologia smack-pack è destinata ad essere uno strumento per determinare l'attività del lievito e per un rapido avvio della fermentazione .

Prodotto confezionato sterile. Busta contro i raggi UV (100% Puro).

Conservare in frigorifero e non congelare.

E' indicato utilizzare questo prodotto entro 6 mesi dalla data di produzione se conservato tra 1-4 °C. I lieviti di età superiore ai sei mesi o lieviti che esposti a temperature superiori o inferiori possono richiedere più tempo per diventare attivi e gonfiarsi.

Garanzia

Il produttore garantisce la vitalità del lievito delle bustine Wyeast Activator™ per 6 mesi dalla data di produzione ammesso che siano state correttamente spedite e immagazzinate.

L'alta tecnologia del materiale di produzione delle bustine fornisce una barriera all'ossigeno del 100% e una eccezionale protezione alla luce UV . Durante i 6 mesi di shelf life garantita, una certa perdita di vitalità è prevedibile; questo fenomeno può variare da un ceppo di lievito all'altro. Le buste di Wyeast Activator™ con 4 mesi di produzione o più possono richiedere più tempo a gonfiarsi dopo l'attivazione .

Le buste di Wyeast Activator™ a volte si gonfiano leggermente o moderatamente durante il trasporto o successivamente anche se correttamente conservate; Questo non è un'indicazione di deterioramento del lievito se la bustina ha meno di 6 mesi ed è stata correttamente conservata. Questo è il risultato di tracce di sostanze nutritive, ancora presenti al momento dell'imballaggio, che causano piccole attività del lievito e la produzione di CO₂. Alcuni ceppi sono più inclini a questo fenomeno rispetto ad altri.