

Protocole de levurage

Réhydratation de vos levures :

Avec Oenostim :

1. Soudpoudrer l'**Oenostim** (30g/hL) progressivement dans 20 fois son poids en eau à 40°C en mélangeant continuellement pour éviter les grumeaux. **Laisser gonfler pendant 15min.**
2. Vérifier que la température soit entre 35 et 37°C puis ajouter votre **levure** (20g/hL) et mélanger. **Attendre 20min.**
3. Prendre la température de votre moût à ensemer et celle de votre levain. Rajouter du **moût** à ensemer dans votre levain de façon à ce qu'il descende de 10°C et mélanger. **Attendre 10 min.**
4. Recommencer l'opération précédente jusqu'à ce que l'écart de température entre votre moût et votre levain soit au maximum de 5°C.
5. Quand c'est le cas, **incorporer votre levain à la cuve** et homogénéiser grâce à un remontage.

Cette étape permet de préparer l'eau de réhydratation avec des éléments nécessaire pour une fermentation optimale (acides gras, stérols, vitamines et minéraux)

Cette étape permet à votre levure de se réhydrater dans une température optimale.

Cette étape permet à votre levure de s'acclimater au sucre et lui évite le choc osmotique.

Cette étape permet à votre levure de s'acclimater progressivement à la température de votre moût et lui évite le choc thermique.

Sans Oenostim :

1. Soudpoudrer votre **levure** (20g/hL) progressivement dans 10 fois son poids en eau à 37°C (mesuré au thermomètre) en mélangeant continuellement pour éviter les grumeaux. **Laisser gonfler pendant 20min.**
2. Prendre la température de votre **moût** à ensemer et celle de votre levain. Rajouter du moût à ensemer dans votre levain de façon à ce qu'il descende de 10°C et mélanger. **Attendre 10 min.**
3. Recommencer l'opération précédente jusqu'à ce que l'écart de température entre votre moût et votre levain soit au maximum de 5°C.
4. Quand c'est le cas, **incorporer votre levain à la cuve** et homogénéiser grâce à un remontage.

Cette étape permet à votre levure de se réhydrater dans une température optimale.

Cette étape permet à votre levure de s'acclimater au sucre et lui évite le choc osmotique.

Cette étape permet à votre levure de s'acclimater progressivement à la température de votre moût et lui évite le choc thermique.

Lors de la réhydratation de vos levures, si vous sautez des étapes vous diminuez la population de levures dans votre levain. Pour bien réussir votre levain il est impératif de respecter toutes les étapes qui correspondent à l'acclimation de vos levures aux conditions de votre moût.