

INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE STARTER A PARTIR DE VIAL LEVADURA LÍQUIDA (BATCH 20 LITROS)

A. PASOS PREVIOS

1. Preparar un 1 litro de mosto de densidad 1.030/1.040.
2. Agregar de nutrientes de levadura según la cantidad indicada por el proveedor. (Zinc y FAN).
3. Transferir a un matraz erlenmeyer. Cubrir la boca del matraz con papel aluminio sanitizado rociando con etanol 70%.
4. Llevar el recipiente a llama calentando en forma indirecta con uso de tela metálica. Hervir durante 15 minutos.
5. Retirar del fuego.
6. Llevar el mosto al refrigerador. Retirar del frío y permitir que alcance temperatura ambiente previo a su uso.

Notas:

- . En caso de no contar con matraz erlenmeyer, preparar el mosto y luego del hervido transferirlo a un recipiente de vidrio con boca angosta, previamente lavado y sanitizado con etanol 70%.
- . En caso de incubar con agitador magnético incorporar la barra agitadora en el matraz previo al hervido del mosto.

B. INOCULACIÓN

1. Retirar del refrigerador el vial llevando a temperatura ambiente 3 hs. antes de su uso. Agitar suavemente.
2. Retirar con un elemento cortante el precinto de aluminio. Sanitizar el vial por rociado con etanol 70%.
3. Destapar suavemente retirando el tapón de goma. Evitar el contacto de los dedos con la parte vidriada del frasco.
4. Descubrir la boca del recipiente conteniendo el mosto e incorporar el contenido total del vial de levaduras.
5. Cubrir nuevamente la boca del recipiente con un trozo de papel aluminio sanitizado por rociado con etanol 70%.

C. INCUBACIÓN

Sin agitación magnética:

1. Agitar vigorosamente durante dos minutos el mosto inoculado.
2. Incubar a temperatura ambiente 48/72 hs. agitando diariamente 2/3 veces al día.
3. Finalizada la incubación utilizar en forma inmediata o mantener en refrigerador.

Con agitación magnética:

1. Ubicar el matraz sobre la placa del agitador magnético. Regular la velocidad evitando la formación de espuma.
2. Incubar con agitación a temperatura ambiente 24/48 hs.
3. Finalizada la incubación utilizar en forma inmediata o mantener en refrigerador.

Nota: El Starter puede ser conservado en refrigerador por un término de 7 días desde el inicio de su preparación.

D. USO DEL STARTER

1. Descubrir la boca del recipiente. Sanitizar rociando la boca del mismo con etanol al 70%.
2. Descartar el sobrenadante (fase líquida superior), agitando y transfiriendo al fermentador el sedimento que se observa en el fondo del recipiente.

Notas:

- . El volumen de Starter preparado es suficiente para inocular 20 litros de mosto de densidad inferior a 1.060. Densidades de mostos por encima de 1.060, o preparación de variedades de cervezas tipo lager, requieren del uso de 2 litros de Starter.
- . Si se desea es posible transferir la totalidad del volumen del recipiente sin afectar resultados en la fermentación.