

Recomendaciones para realizar una hidratación adecuada de levadura cervecera seca



Dr. Diego Libkind Frati

Laboratorio de Microbiología Aplicada y Biotecnología
Instituto de Investigaciones en Biodiversidad y Medioambiente (INIBIOMA), CONICET-UNComahue, Bariloche, Argentina.



CONTACTO:

cursosmicro@comahue-conicet.gob.ar

Busca en FaceBook :

Jornadas de Ciencia y Tecnología cervecera
Concurso Patagónica de Cervezas

INIBIOMA



CONICET
UNCO



asociación
argentina de
microbiología



Pasos de rehidratación (1)

(Levadura Ale)



- Esparcir la levadura en la superficie de agua potable de la canilla limpia y sanitizada* a 30-35°C (Ale), 20-25°C (Lager)

- **No mezclar !!!**

- Dejar reposar 15 Min. sin mover a 30 – 35 °C (tapado)

- La presencia/ausencia de espuma no es indicador de vitalidad

- **Sanitizar todos los elementos que entren en contacto con el agua o la levadura con alcohol 70% y exponer lo menos posible al aire (se contamina).**



*En caso de tratarse de agua de montaña o deshielo con pocas sales, se recomienda agregar solo un poco de mosto. **Sanitizar agua:** hervir por lo menos 15 min y luego enfriar a baño maría (primeros minutos de hervido dejar abierto para eliminar cloro luego dejar siempre tapado). **Esterilizar agua:** Usando olla a presión ~ 15 min.

Pasos de rehidratación (2)

(Levadura Ale)



- Después de 15 Min. mezclar gentilmente hasta que la levadura esté en suspensión.
- Dejar reposar 5 min.
- **Atemperar gradualmente**, cada 5 min agregando alicuotas del mosto enfriado. Evitar que la levadura sufra cambios de temperatura mayores a 5-7°C.
- **Sanitizar todos los elementos que entren en contacto con el agua o la levadura con alcohol 70% y exponer lo menos posible al aire.**

Pasos de rehidratación (3)

(Levadura Ale)



- Una vez alcanzada la temp de fermentacion $\pm 5^{\circ}\text{C}$ inocular inmediatamente en fermentador sanitizado recientemente (ej. con peracético no mas de 5 hs antes).
- Tiempo total proceso hidratación: nunca menos de 30 min y no más de **60** min.
- Aireación del mosto no es necesaria, siempre y cuando se respeten las cantidades de levaduras adecuadas (ver abajo):
- **Tasa de inoculación para temperatura de fermentación $\pm 20^{\circ}\text{C}$:**

0,8 (fermentis)- 1 g/L (Lallemand) (para Ale)

el doble para Lagers

* Si la temperatura de fermentacion es mayor entonces se debe poner menos, más si usan una temp menor a 20°C (ej. Lager).

*** Las cantidades sugeridas para batch de 20L (11g) responden a una cuestion comercial más que a la calidad de la cerveza. No ahorren en levadura, porque todo lo que gasten en los mejores lupulos, maltas y equipos quedaran tapados por los off-flavors de una levadura que creció demasiado y que sufrió demasiado estres. Prueben!!!**