

# Four Easy Steps for Rehydrating Yeast and Inoculating Must



- 1** Suspend 2.5lb/1,000 gal (30g/hL) of Go-Ferm in 20 times its weight of clean 110°F (43°C) water.  
*IMPORTANT: If not using Go-Ferm, water temperature should be 104°F (40°C) to avoid damaging the yeast.*



- 2** Once the temperature of the GO-FERM solution has dropped to 104°F (40°C), add 2lb/1,000 gal (25g/hL) of active dried yeast. Stir gently to break up any clumps. Let suspension stand for 15-30 minutes, then stir gently again.



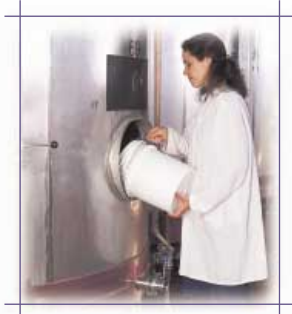
15 min



Note: Foam is not an indicator of yeast viability.



- 3** Slowly (5 minutes) combine an equal amount of must to be fermented with the yeast suspension. This will help the yeast to adjust to cool temperature must and avoid cold shock caused by a rapid temperature drop exceeding 18°F (10°C). This atemperation may need repeating in very low temperature must.



- 4** Add the yeast slurry to the bottom of the fermentation vessel just as you begin filling the vessel with must.



[www.lallemmandwine.com](http://www.lallemmandwine.com)



# Los cuatro fáciles pasos para la rehidratación de la levadura y la inoculación del mosto



**1** Suspender 2.5lb/1,000gal (30g/hL) de Go-Ferm en 20 veces su peso de agua limpia (110°F/43°C). *IMPORTANTE: Si no se utiliza Go-Ferm, la temperatura del agua debe estar (104°F/40°C) para evitar dañar la levadura.*



**2** Una vez que la temperatura de la solución con el GO-FERM ha descendido hasta 104°F (40°C), añadir 2lb/1,000 gal (25g/hL) de levaduras seleccionadas.. Agitar suavemente para eliminar cualquier grumo. Dejar reposar de 15-30 minutos luego agitar lentamente de nuevo.



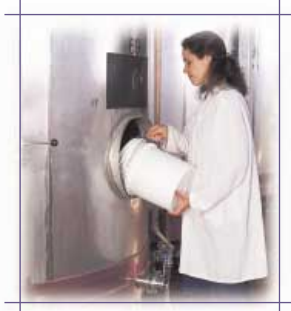
15 min



Nota: La espuma no es un indicador de la viabilidad de la levadura



**3** Durante 5 minutos mezclar lentamente una cantidad igual de mosto con la levadura en reposo. Esto ayudará a la levadura a adaptarse a temperaturas más frescas y así evitar un choque helado causado por una rápida baja de temperatura excediendo los 18°F (10°C). Esta atemperación puede ser necesario repetirse en mostos de muy baja temperatura.



**4** Agregar la levadura al fondo del tanque de fermentación al igual como se hace con el llenado de mosto.



[www.lallemantwine.com](http://www.lallemantwine.com)

