

Impiego razionale dei lieviti selezionati in campo enologico

La scelta del lievito selezionato, da usare per la fermentazione alcolica, deve essere fatta in base alle caratteristiche del mosto da fermentare e del prodotto finale, eventualmente su consiglio di un esperto. Al fine di garantire che la fermentazione avvenga ad opera del lievito selezionato è necessario utilizzarne una quantità tale che il numero delle cellule vive sia di qualche milione per millilitro di mosto. In questo modo lo si mette in condizione di prevalenza numerica rispetto alla microflora "selvaggia".

I lieviti selezionati vengono commercializzati in confezioni sotto vuoto da 500 g. Ogni preparato contiene un certo numero di cellule vive per grammo, numero

indicated sulla confezione e da cui, in base a quanto detto sopra, si determina la quantità di prodotto da aggiungere al mosto. In genere se ne impiegano 15-25 g/hl.

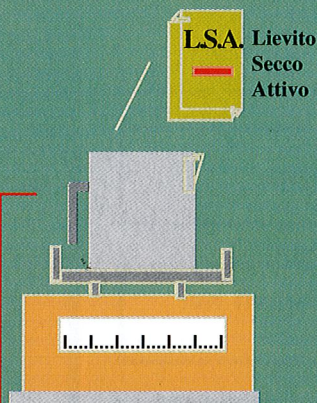
E' buona norma conservarli in frigorifero, soprattutto se la confezione è stata aperta, in modo da limitare la perdita di vitalità del prodotto nel tempo (in genere queste perdite si limitano ad un 10% annuo se il lievito si conserva a 4°C). Questo è da ricordare quando si determina la dose da impiegare che quindi sarà, per esempio, di 22g/hl anziché 20 se la data di preparazione risale all'anno precedente.

L'aggiunta del lievito selezionato deve essere fatta alcune ore dopo la somministrazione dell'anidride solforosa, per evitare che l'effetto antisettico della stessa agisca anche sul lievito aggiunto.

E' di notevole importanza, inoltre, seguire una accurata procedura di riattivazione, altri-

MODALITA' DI IMPIEGO DEI LIEVITI SECCHI ATTIVI

I PESATA

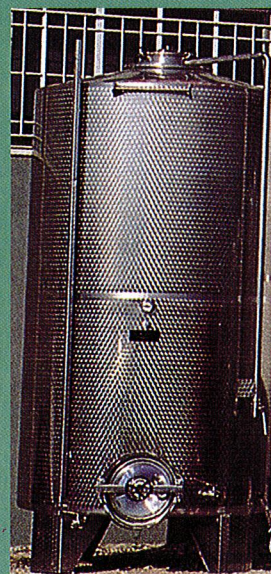


II RIATTIVAZIONE



III INOCULO

Per 10 q di mosto o pigiato



Vincenzo Gerbi

Dipartimento
Valorizzazione
Prodotti
Agricoli
(Torino)

menti il lievito perde la vitalità e si rischia che la popolazione rimasta non sia in grado di iniziare rapidamente la fermentazione.

Quindi, una volta stabilita e pesata la quantità di lievito secco da utilizzare la si versa in un volume d'acqua pari a circa 10 volte il peso dei lieviti (es. 200g in 2 l.); conviene aggiungere i lieviti all'acqua e non il contrario per evitare la formazione di grumi.

L'acqua deve essere già tiepida (minimo 30°C), per evitare lo "shock termico", ed eventualmente contenere il 5-10% di saccarosio.

La sospensione così preparata dovrà essere mantenuta alla temperatura di 35-40°C agitando ogni tanto. Dopo che sono trascorsi al massimo 30 minuti (un tempo superiore rischia di compromettere la vitalità del preparato) o comunque quando si è formata un'abbondante schiuma si può procedere ad inoculare il mosto od il pigiato.