

## PROTOCOLO DE ACTIVACIÓN

Las levaduras son microorganismos anaerobios facultativos que tienen la capacidad de asimilar azúcares y degradarlos hasta dióxido de carbono o etanol, en función de dos variables, las condiciones de presencia de oxígeno y/o azúcares, para ello adapta su maquinaria enzimática con objeto de seguir un metabolismo u otro. Sin embargo, cuando la presencia de azúcares es muy reducida (menor de 1 g/l) o las condiciones de pH, temperatura, nutrientes, etc. son hostiles la maquinaria enzimática de asimilación de azúcares se destruye para fabricar nuevas enzimas que ayuden a proteger a la levadura.

Para una correcta práctica enológica, conviene activar la levadura líquida en un medio con una concentración reducida de azúcares, adecuada concentración de vitaminas (ácido pantoténico, B1, B12, etc.) y alta concentración de nitrógeno orgánico fácilmente asimilable por la levadura líquida, además es importante asegurar que esta activación se realiza en un medio que no genere estrés osmótico en la levadura, para ello Heral Enología suministra un medio de activación ideal para este proceso (aminoácidos, vitaminas y azúcares).

Hay que poner de relevancia que la principal fuente de productos metabólicos de la levadura indeseables en el vino (ácido acético, acetaldehído, ácido sulfhídrico) se generan en situaciones de estrés térmico, alimentario o por metabolitos (ácidos grasos de cadena corta, etanol), por lo que una adecuada activación de la levadura, evitando choques térmicos, redundará, no sólo en un descenso del periodo de latencia, sino en una mejor calidad del vino.

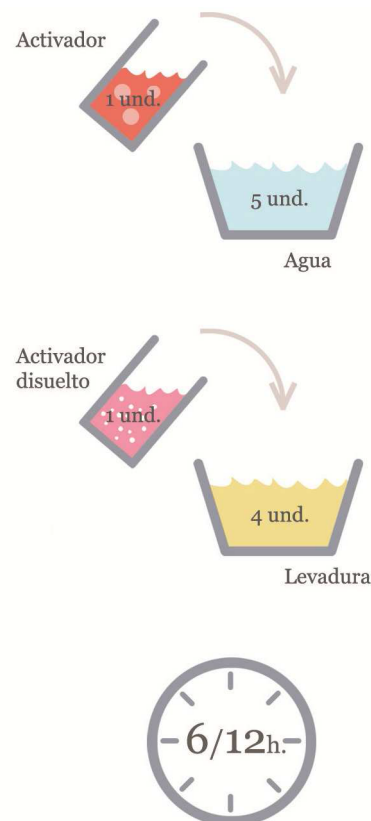
### DOSIS DE EMPLEO

La dosis de empleo es de 20 ml/Hl (téngase presente, que una vez activada la levadura, la dosis del medio de activación será de 25 ml/hl).

### PREPARACIÓN

El proceso de activación consta de tres pasos:

1. Disolución completa del activador en 5 veces su peso en agua (1 kg de activador por 5 lts. de agua). No es preciso utilizar agua caliente.
2. Adición del activador disuelto a la levadura líquida (1 lt. de activador disuelto por 4 lts. de levadura) evitando saltos térmicos superiores a 10º entre el activador disuelto y la levadura líquida
3. Dejar transcurrir entre 6 a 12 horas hasta percibir actividad.
4. Incorporar el medio activado al mosto con una dosis de 25 ml/hl, evitando saltos térmicos superiores a 10º entre el medio activado y el mosto.



Almendralejo a 1 de julio de 2019.