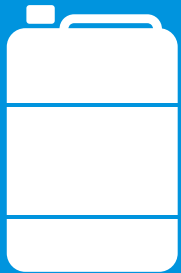


Instruções para pré-starter em mostos com OG até 1,068 (2.000 a 10.000 L)

Este KIT contém:

- 1 galão de 5 litros estéril
- 1 frasco com 500ml de meio nutriente estéril
- 3 tubos com leveduras DrYeast
- 3 swabs

1ª ETAPA



Galão para starter de 5 litros (estéril)

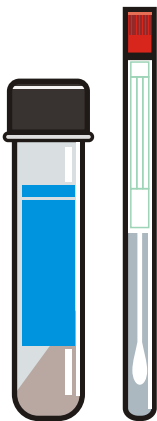


Frasco com 500ml de meio nutriente especial (estéril) para starter

- Abra o galão para starter de 5 litros;
- Abra os frascos com o meio nutriente especial estéril;
- Sem tocar no interior dos frascos e tampas, transfira o conteúdo do frasco com o nutriente especial para o interior do galão de 5 litros;
- Agora acrescente água mineral (proveniente de garrafas novas, não retornáveis (não usar água mineral de bombona) até a marca informada com uma etiqueta no corpo do galão;
- Feche a tampa do galão de starter e agite vigorosamente, até a formação de espuma;
- Repita o procedimento caso tenha que usar mais galões de starter.

2ª ETAPA

Kit com leveduras + swab



Adicionar água mineral sem gás de garrafinha nova e lacrada(500mL) até a metade do tubo que contém a levedura; raspar a parte branca (leveduras) com o swab estéril, sem remover a parte sólida...



tubo com levedura

swab

suspensão de água +levedura



Repetir o procedimento para as outras 2 leveduras que você recebeu no kit.

3ª ETAPA

- Adicione o conteúdo dos tubos de levedura já reconstituídos ao galão com o meio de starter preparado de acordo com a 1ª Etapa;
- Feche a tampa do galão e agite fortemente, até a formação de espuma (oxigenação);
- Fazer 1 volta e meia com a tampa, com a finalidade de não deixar o galão totalmente vedado;
- Colocar o starter em local limpo, seco e fora da luz direta por 24 horas, em temperatura ambiente (20 a 25 °C);
- Repetir o procedimento caso tenha que fazer mais galões de starter;
- Ao final deste tempo, fechar a tampa do galão e agitar LEVEMENTE, somente para ressuspender o sedimento; Abrir cuidadosamente para que haja a liberação do CO₂ formado;
- Inocular todo o conteúdo do(s) frasco(s) no fermentador, o qual já deve conter mosto estéril (Pilsen, por exemplo) para o último starter, conforme a tabela a a seguir;

Quantidade de mosto a ser fermentado	Quantidade de mosto estéril para o 2º starter (no fermentador)
2000 litros	140 litros
3000 litros	240 litros
4000 litros	300 litros
5000 litros	380 litros
6000 litros	460 litros
7000 litros	540 litros
8000 litros	640 litros
9000 litros	740 litros
10000 litros	840 litros

4ª ETAPA

- Aerar adequadamente (fundamental !);
- Deve-se, então, aguardar mais 24 horas para que o 2º starter (já dentro do fermentador) gere a quantidade de células suficiente e, só então, deve-se adicionar o mosto (previamente resfriado) da cerveja que se quer produzir;
- Aerar novamente o mosto;
- Controle a temperatura de fermentação de acordo com as informações contidas no site www.DrYeast.com.br.

