

MYCOSTARTER - ISTRUZIONI OPERATIVE

1 – PREPARAZIONE

Dopo aver preparato la corretta quantità di acqua a 35-40°C (20 l/Kg LSA) e aver posizionato il dispositivo nella mastella, disperdere il lievito secco sulla superficie dell'acqua, lentamente



TEMPO: 3 MINUTI

2 – SOSTA

Attendere 5 minuti prima di avviare il ciclo di lavoro affinché il lievito inizi a reidratarsi



TEMPO: 5 MINUTI

3 – AGITAZIONE

Avviando il ciclo di lavoro l'impianto alternerà fasi di agitazione e sosta per tutto il tempo della prima fase



TEMPO: 20 MINUTI

4 – AGGIUNTA MYCOSTART

Al termine della prima fase il dispositivo emetterà un suono, per indicare il momento dell'aggiunta di MYCOSTART e soluzione zuccherina (verificare che non restino grumi in superficie)



TEMPO: 2 MINUTI

5 – RIATTIVAZIONE

Premendo «CONTINUA CICLO» dopo aver aggiunto attivante e Zr inizierà la fase di riattivazione vera e propria, con alternanza di agitazione e ossigenazione



TEMPO: 90 MINUTI

6 – FINE CICLO

Al termine della fase di riattivazione il ciclo è completo e il lievito è pronto per le successive fasi di lavoro



TEMPO TOTALE: 120 MINUTI