

Procedeu de cultivare a tulpinii de levuri *Saccharomyces cerevisiae* CNMN-Y-20, care constă în aceea că se cultivă levurile pe must de bere timp de 24 ore, la temperatura de 25°C, apoi se iradiază cu unde milimetrice cu frecvența de 53,3 GHz, emise în regim continuu timp de 20 min, după care cultura de levuri, cu concentrația de 2×10^6 celule/ml, se transferă pe mediul nutritiv steril YPD sau Rieder în cantitate de 5% vol. și se cultivă în profunzime în condiții de agitare continuă de 200 r.p.m., la temperatura de 25°C, timp de 120 ore.