

# MVO 3001

**NOUVELLE SELECTION DE LEVURE  
POUR L'ELABORATION DE VINS ROUGES DE GRANDE QUALITE,  
COMPLEXES, INTENSES ET HARMONIEUX  
PARTICULIEREMENT ADAPTEE AU PROCESS DE MACERATION  
PREFERMENTAIRE A FROID (MPF)**

## CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **MVO 3001** a été sélectionnée pour ses propriétés technologiques et organoleptiques remarquables, requises pour l'élaboration de vins rouges de grande qualité.
- ◆ La levure **MVO 3001** est particulièrement indiquée pour l'élaboration de vins rouges intenses, complexes et harmonieux. Elle contribue à une bonne extraction de la matière avec des tanins soyeux, de la richesse en bouche, tout en assurant la préservation de la fraîcheur et l'expression du fruité.
- ◆ La levure **MVO 3001** présente toutes les capacités pour s'adapter parfaitement au process de macération préfermentaire à froid (MPF), très répandu en Bourgogne pour élaborer des vins rouges concentrés, avec un potentiel de garde. La levure **MVO 3001** résiste en effet très bien au SO<sub>2</sub> et aux basses températures. Elle peut ainsi se multiplier correctement pendant la MPF, bien s'implanter, puis réaliser la fermentation alcoolique dans de bonnes conditions : implantation dominante vis-à-vis des contaminants indésirables, cinétique régulière et complète, avec une faible production d'acidité volatile.
- ◆ Au delà de ses performances, validées sur pinot noir dans le cadre du process de MPF, la levure **MVO 3001** présente le potentiel et toutes les qualités pour élaborer des vins issus d'autres cépages qualitatifs, suivant d'autres modes de macérations (macération traditionnelle, macération préfermentaire à chaud, etc), voir même avec d'autres objectifs de couleurs (vins rosés).

## ORIGINE

La levure **MVO 3001** a été sélectionnée en Bourgogne sur le prestigieux terroir de la Côte de Nuits. Cette sélection est le fruit de 3 années d'expérimentations en laboratoire puis en cave menées par Martin Vialatte Oenologie en collaboration avec le Laboratoire Burgundia Oenologie situé à Beaune.

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Caractère killer** : la **MVO 3001**, killer, s'implante très bien après levurage.

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Pouvoir alcoogène** : 15% vol. d'alcool.
- ◆ **Cinétique fermentaire** : régulière et complète, avec un démarrage rapide.
- ◆ **Température de fermentation** : 10°C à 32°C.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible.
- ◆ **Besoins en éléments nutritifs** : moyens. Faire un ajout systématique d'oxygène (OXYFRITTE) et d'activateurs complexe pour les moûts riches en sucre (> 13% vol. d'alcool probable).

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose indicative : 20g/hL

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35-37°C.
- ◆ Mélanger puis laisser réhydrater 15 à 20 minutes.
- ◆ Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût : il ne faut pas que l'écart de température entre le levain et le moût excède 10°C lors du levurage.
- ◆ Incorporer le levain au moût avec un remontage d'homogénéisation.
- ◆ La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.
- ◆ Dans le cadre du process de MPF, il est recommandé de levurer de façon séquentielle : un premier levurage à 5g/hL quelques jours après encuvage pour limiter le développement des levures indigènes, et coloniser le milieu avec la levure sélectionnée ; puis un deuxième levurage à 15g/hL après la MPF pour implanter plus majoritairement la levure sélectionnée et afin que la fermentation alcoolique se déclenche rapidement.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet 0,5 kg - Carton 20 x 0,5 kg.

### QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de la levure **MVO 3001**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de la levure **MVO 3001** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

### CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Stocker au frais entre 2°C et 8°C.
- ◆ Peut rester 3 mois à température ambiante.
- ◆ A utiliser immédiatement après ouverture.