

# LEVURE MVO 3001

*Prelanzamiento en el seno de la gama Vitilevure®*

**NUEVA LEVADURA SELECCIONADA PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS DE ALTA GAMA, COMPLEJOS, INTENSOS Y ARMONIOSOS. PARTICULARMENTE ADAPTADA AL PROCESO DE MACERACIÓN PRÉFERMENTATIVA EN FRÍO (MPF)**

## CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ La levadura **MVO 3001** ha sido seleccionada por sus remarcables propiedades tecnológicas y organolépticas, necesarias para la elaboración de vinos tintos de alta gama.
- ◆ La levadura **MVO 3001** está especialmente indicada para la elaboración de vinos tintos intensos, complejos y armoniosos. Contribuye a una buena extracción de la materia, con unos taninos sedosos, y riqueza en boca, asegurando al mismo tiempo la preservación de la frescura y la expresión del afrutado.
- ◆ La levadura **MVO 3001** presenta todas las características para adaptarse a la perfección al proceso de maceración prefermentativa en frío (MPF), muy usual en la zona de Borgoña para elaborar vinos tintos concentrados, con un potencial de guarda. La levadura **MVO 3001** resiste muy bien al SO<sub>2</sub> y a las bajas temperaturas. Es por ello que puede multiplicarse correctamente durante la MPF, implantarse sin problemas, y llevar a cabo la fermentación alcohólica en unas buenas condiciones: implantación dominante frente a contaminaciones no deseadas, cinética regular y completa, con una baja producción de acidez volátil.
- ◆ Más allá de sus prestaciones, validadas en la variedad pinot noir en el marco del procedimiento de MPF, la levadura **MVO 3001** presenta el potencial y todas las cualidades para elaborar vinos con otras variedades de uva, siguiendo otras formas de maceración (maceración tradicional, maceración prefermentativa en caliente, etc), e incluso con otros objetivos de color (vinos rosados).

## ORIGEN

La levadura **MVO 3001** ha sido seleccionada en Borgoña, en la prestigiosa zona de la *Côte de Nuits*. Esta selección es el fruto de 3 años de experimentación en laboratorio y en bodega, en colaboración con el Laboratorio *Burgundia Enologie*, situado en *Beaune*.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Carácter killer:** la levadura **MVO 3001**, killer, se implanta muy bien, una vez inoculada.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Poder alcohologénico:** 15 % vol. de alcohol.
- ◆ **Cinética fermentativa:** regular y completa, con un inicio rápido.
- ◆ **Temperatura de fermentación:** 10 a 32°C.
- ◆ **Producción de acidez volátil:** baja.
- ◆ **Necesidades nutritivas:** medias. Realizar un aporte sistemático de oxígeno (OXYFRITTE) y de ACTIFERM 1-2 o ACTIFERM MVR en los mostos ricos en azúcar (> 13% vol. de alcohol probable).

## DOSIFICACIÓN

- ◆ Dosis indicativa: 20g/hL

## MODO DE EMPLEO

- ◆ Rehidratar las levaduras seleccionadas en 10 veces su volumen de agua a 35-37°C.
- ◆ Mezclar y dejar rehidratar de 15 a 20 minutos.
- ◆ Aclimatar el pie de cuba a la temperatura del depósito, añadiéndole mosto progresivamente: la diferencia de temperatura entre el pie de cuba y el mosto no tiene que ser superior a 10°C en el momento de inocular.
- ◆ Adicionar el pie de cuba al mosto mediante un remontado de homogeneización.
- ◆ La duración total de la rehidratación no debe pasar de 45 minutos.
  
- ◆ En el marco del procedimiento de MPF, se recomienda añadir las levaduras de manera secuencial: una primera inoculación a 5 g/hL algunos días después de encubar, para limitar el desarrollo de las levaduras indígenas y colonizar el medio con la levadura seleccionada; después una segunda inoculación a 15 g/hL después de la MPF para una implantación mayoritaria de la levadura seleccionada, a fin que la fermentación alcohólica se inicie rápidamente.

## PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 0,5 kg – Caja de 20 x 0,5 kg.

## CALIDAD – SEGURIDAD – ENTORNO

- ◆ Trazabilidad: el número de lote, presente en todos los envases de la levadura **MVO 3001**, permite remontar en el plano de trazabilidad ascendente (origen del producto) y descendiente (hasta el usuario)
- ◆ Seguridad – entorno: la manipulación de la levadura **MVO 3001** no representa ningún peligro para el usuario.

## CONSERVACIÓN

- ◆ Mantener a una temperatura entre 2 y 8°C.
- ◆ Puede aguantar 3 meses a temperatura ambiente.
- ◆ Una vez abierto el envase, utilizar inmediatamente.