

MVO 3001

**NEU SELEKTIERTE HEFE
FÜR DIE ERZEUGUNG VON ROTWEINEN VON HOHER QUALITÄT, KOMPLEXITÄT,
INTENSITÄT UND HARMONIE
BESONDERS ANGEPASST AN DAS VERFAHREN DER KALTMAZERATION VOR
DER GÄRUNG**

ANWENDUNGSBEREICH

- ◆ Die Hefe **MVO 3001** wurde aufgrund ihrer bemerkenswerten technologischen und organoleptischen Eigenschaften selektiert, wie sie beim Ausbau von Rotweinen von hoher Qualität verlangt werden.
- ◆ Die Hefe **MVO 3001** eignet sich besonders gut für die Bereitung von intensiven, komplexen und harmonischen Rotweinen. Sie trägt zu einer guten Extraktion der Substanzen mit seidigen Tanninen und zum Aromenreichtum im Mund bei, bewahrt dabei aber die Frische und die Fruchtigkeit des Weins.
- ◆ Die Hefe **MVO 3001** weist alle Eigenschaften auf, um sich perfekt dem Verfahren der Kaltmazeration vor der Gärung anzupassen. Dieses Verfahren ist im Burgund zur Bereitung von gehaltvollen Rotweinen mit Lagerpotenzial sehr verbreitet. Die Hefe **MVO 3001** ist sehr SO₂-resistent und verträgt sehr gut niedrige Temperaturen. Aus diesem Grund ist sie in der Lage, sich während der Kaltmazeration vor der Gärung problemlos zu vermehren, sich gut durchzusetzen, um dann die alkoholische Gärung unter guten Bedingungen durchzuführen : Dominante Durchsetzung gegenüber unerwünschten wilden Hefen und Mikroorganismen, gleichmäßiger und vollständiger Gärverlauf mit schwacher Bildung von flüchtiger Säure.
- ◆ Die Hefe **MVO 3001** eignet sich besonders für die Kaltmazeration bei Pinot noir, aber auch für weitere hochwertige Rebsorten, zudem für den Ausbau von Roséweinen. Dies gilt auch bei Anwendung anderer Mazerationstechniken (herkömmliche Mazeration, Warmmazeration vor der Gärung usw.).

HERKUNFT

Die Hefe **MVO 3001** wurde im Burgund auf dem prestigeträchtigen Terroir Côte de Nuits ausgewählt. Diese Selektion ist das Ergebnis von Versuchen im Labor und im Keller, die über 3 Jahre hinweg, in Zusammenarbeit mit dem in Beaune ansässigen Laboratoire Burgundia Oenologie, durchgeführt wurden.

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Art** : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Killereigenschaft** : die Hefe **MVO 3001** ist ein Killerstamm und setzt sich sehr gut nach dem Beimpfen durch.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ **Alkoholbildungsvermögen** : 15% Vol. Alkohol.
- ◆ **Gärungsverlauf** : gleichmäßig und vollständig, mit raschem Gärungsbeginn.
- ◆ **Gärungstemperatur** : 10°C bis 32°C.
- ◆ **Bildung von flüchtiger Säure** : schwach.
- ◆ **Nährstoffbedarf** : mittel. Grundsätzlich Sauerstoff (OXYFRITTE) und ACTIFERM 1-2 oder ACTIFERM MVR für zuckerreiche Moste (> 13% Vol. Alkohol) zugeben.

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ Empfohlene Dosis : 20g/hL.

ANWENDUNG

- ◆ Die ausgewählten Hefen bei 35-37°C im Verhältnis 1 : 10 L in Wasser einrühren.
- ◆ Dann 15 bis 20 Minuten lang rehydrieren.
- ◆ Die Hefe an die Tanktemperatur akklimatisieren, indem man dem Hefeansatz nach und nach Most zugibt. Der Temperaturunterschied zwischen der Hefe und dem Most darf während der Beimpfung 10°C nicht übersteigen.
- ◆ Den Hefeansatz dem Most zugeben. Durch anschließendes Umpumpen wird eine bessere Homogenisierung gewährleistet.
- ◆ Der gesamte Rehydrierungsvorgang darf 45 Minuten nicht überschreiten.

- ◆ Im Rahmen des Verfahrens der Kaltmazeration vor der Gärung wird empfohlen, die Beimpfung schrittweise vorzunehmen, d.h.: Eine erste Beimpfung mit 5g/hl einige Tage nach der Tankfüllung, um die Entwicklung der traubeneigenen Hefen zu begrenzen und die Maische mit der ausgewählten Hefe zu besiedeln; dann eine zweite Beimpfung mit 15g/hl nach der Kaltmazeration vor der Gärung, damit die ausgewählte Hefe in genügender Menge zur Verfügung steht, um die alkoholische Gärung rasch zu beginnen.

QUALITÄT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : durch die Chargennummer, die auf allen Verpackungen von **MVO 3001** steht, wird die Rückverfolgbarkeit des Produkts von der Herkunft bis zum Benutzer gewährleistet.

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.