

# LEVURE MVO 3001 YSEO

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΣΤΗΝ ΠΡΟΖΥΜΩΤΙΚΗ ΚΡΥΟΕΚΧΥΛΙΣΗ

## ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **MVO 3001 YSEO** επιλέχτηκε για την παραγωγή ερυθρών οίνων ποιότητας εξαιτίας των τεχνολογικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων του.

Ο σακχαρομύκητας **MVO 3001 YSEO**, ενδείκνυται για την παραγωγή συμπυκνωμένων, αρμονικών και σύνθετων ερυθρών οίνων συμμετέχοντας αφενός στην εκχύλιση φαινολικών συστατικών, κυρίως μαλακών τανινών, αναδεικνύοντας το πλούσιο στόμα αλλά ταυτόχρονα διατηρώντας τους ποικιλιακούς χαρακτήρες της φρεσκάδας και του φρουτώδους.

Ο σακχαρομύκητας **MVO 3001 YSEO**, διαθέτει την ικανότητα να προσαρμόζεται ιδανικά στη μέθοδο προζυμωτικής κρυοεκχύλισης, που απαντάται συχνά στη Βουργουνδία για την παραγωγή συμπυκνωμένων ερυθρών οίνων παλαιώσης. Το στέλεχος **MVO 3001 YSEO** είναι ανθεκτικό στο θειώδη ανυδρίτη και στις χαμηλές θερμοκρασίες. Αναπτύσσεται χωρίς προβλήματα κατά την προζυμωτική εκχύλιση και ολοκληρώνει ομαλά την αλκοολική ζύμωση. Κυριαρχεί έναντι ανεπιθύμητων στελεχών και διαθέτει ομαλή και πλήρη ζυμωτική ικανότητα με μικρή παραγωγή πτητικής οξύτητας.

Μελετήθηκε κυρίως στην ποικιλία Pinot Noir. Διαθέτει όμως το δυναμικό και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που το κάνουν κατάλληλο για την παραγωγή ερυθρών οίνων τόσο με τη μέθοδο της κλασσικής ερυθρής οινοποίησης όσο και με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης σε υψηλή θερμοκρασία, όπως επίσης και για τη δημιουργία διαφορετικών τύπων οίνων (π.χ ροζέ).

## ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Ο σακχαρομύκητας **MVO 3001 YSEO** απομονώθηκε στη Βουργουνδία από την ποιοτική περιοχή του Cote de Nuits μετά από τρία χρόνια δοκιμών σε εργαστηριακή και σε βιομηχανική κλίμακα.

## ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- *Γένος* : Saccharomyces cerevisiae.
- *Χαρακτήρας killer* : Το στέλεχος αυτό είναι killer και εγκαθίσταται πολύ καλά μετά τον εμβολιασμό.

## ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- *Αντοχή στην αλκοόλη* : μέχρι 15 % v/v αλκοολικό τίτλο.
- *Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης* : Όλες οι δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν έδειξαν γρήγορη έναρξη, κανονική και πλήρη φάση ζύμωσης.
- *Κλίμακα θερμοκρασίας* : μεταξύ 10 και 32°C.
- *Παραγωγή πτητικής οξύτητας* : μικρή.
- *Ανάγκη σε θρεπτικά* : μέτρια. Προσθέστε συστηματικά οξυγόνο και ACTIFERM 1-2, ή ACTIFERM MVR για γλεύκη πλούσια σε σάκχαρα ( $\Delta AT > 13\%v/v$  αλκοόλη).



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

### Εμβολιασμός των οίνων.

Ενυδατώστε τους ξηρούς ζυμομύκητες σε δεκαπλάσιο όγκο χλιαρού νερού θερμοκρασίας 35-37°C. Ανακατεύστε και στη συνέχεια αφήστε να ενυδατωθούν για 15 με 20 λεπτά. Εγκλιματίστε το εμβόλιο στη θερμοκρασία του γλεύκους προσθέτοντας σταδιακά ίση ποσότητα γλεύκους: **όμως** κάθε φορά η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του εμβολίου και του προστιθέμενου γλεύκους δεν πρέπει να ξεπερνά τους 10°C.

Εισάγετε το εμβόλιο στη δεξαμενή με τη βοήθεια ανακύκλωσης. Η διάρκεια προετοιμασία και χρήσης του εμβολίου δεν πρέπει να ξεπερνά τα 45 λεπτά.

Στην περίπτωση προζυμωτικής κρυσταλλίωσης συνιστάται ο εμβολιασμός σε δύο φάσεις: Πρώτος εμβολιασμός με 50 γρ/τόνο μερικές ώρες ή ημέρες μετά την εισαγωγή των σταφυλιών στη δεξαμενή κρυσταλλίωσης για να αποτραπεί η ανάπτυξη γηγενών ζυμών και για να κυριαρχήσει στο περιβάλλον το επιλεγμένο στέλεχος. Δεύτερος εμβολιασμός με 150 γρ/τόνο, μετά το τέλος της κρυσταλλίωσης για καλύτερη εγκατάσταση και κυριαρχία του επιλεγμένου ζυμομύκητα, έτσι ώστε η αλκοολική ζύμωση να ξεκινήσει αμέσως.

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

- **Συνιστώμενη δοσολογία : 200 gr/tn**

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Διατίθεται σε συσκευασία του 0,50Kg. Διατηρείται 3 μήνες σε θερμοκρασία δωματίου σε μέρος δροσερό και σκιερό ενώ για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο απαιτείται θερμοκρασία 2°C - 8°C.

- Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας.
- Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη.
- Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ