

# maurivin™



## Verwendung von **Maurivin** Aktiver Trockenweihenefe



Die korrekte Zubereitung aktiver Trockenweihenefe (Active Dry Wine Yeast, ADWY) ist für eine erfolgreiche Gärung grundlegend.



Ein einfacher Prozess, wenn er richtig durchgeführt wird, kann eine Menge Zeit und Sorgen im weiteren Verlauf sparen.



Eine aktive Starterkultur verringert die Lag-Phase (ein wichtiger Faktor für ein gesundes Ferment) und minimiert die Gefahr träger oder festgesetzter Fermentationen.

## Inokulationsraten

Die Rehydratation von 25 g ADWY in 100 l Saft/Most erzielt ein Minimum von  $5 \times 10^6$  viablen Zellen/ml.



30-40 g  
per 100 L  
Saft



17-25 g  
per 100 L  
Saft

- Um eine wirksame Fermentation zu erreichen, ist es wichtig, eine Population von  $1,2-1,5 \times 10^8$  viablen Zellen/ml zum Ende des Hefewachstums zu haben (ein Drittel bis zur Hälfte durch den Gärprozess).
- Somit ist eine **Ausgangspopulation von mindestens  $5 \times 10^6$  viablen Zellen/ml erforderlich.**
- Für Rotweine kann die Dosierung niedriger sein, aufgrund der Präsenz von Nährstoffen (über die Traubenhaut), für hochgeklärte weiße und schwierig zu vergärende Moste werden 30-40g/100l empfohlen.



Dieser Prozess dauert etwa  
**30**  
MINUTEN

## Empfohlene Prozedur für die Rehydratation von Maurivin aktiver Trockenweihenefe

**JEDER SCHRITT IST AUSSCHLAGGEBEND FÜR DIE OPTIMALE HEFEREHYDRATATION**

### 1

Rehydrieren Sie ADWY, indem Sie sie langsam in gewichtsmäßig 5-10-mal mehr sauberes Wasser streuen und auf 35-40°C erwärmen.



- Im Wasser vorhandenen Toxine oder Chemikalien können die Hefezellen während der Rehydratation schädigen bzw. abtöten.
- Eine Rehydratation bei einer niedrigeren Temperatur hat zur Folge, dass **wichtiges zytoplasmisches Material aus der Zelle austreten kann** (hauptsächlich Kohlenhydrate) und dadurch die Zellviabilität reduziert wird.
- Wenn Sie die Hefe **zuerst dem Wasser hinzufügen, ist es am besten, Sie mischen sie sorgfältig**, um alle Hefezellen dem Wasser auszusetzen.

### 2

Erlauben Sie der Hefe, etwa **15 MINUTEN** ohne Umrühren zu stehen.



- Erlauben Sie den Zellmembranen, die maximale Fluidität zu erreichen; wenn Sie dies nicht tun, kann das **Umrühren die Hefezellmembranen beschädigen.**
- Das Umrühren wird auch Mikronährstoffe freisetzen, die beim ersten Kontakt mit dem Wasser aus den Zellen austreten sind. Diese wichtigen Mikronährstoffe können neu von den Zellen absorbiert werden, wenn sie sich in unmittelbarer Nähe befinden.

### 3

Passen Sie die Temperatur der rehydrierten Hefelösung auf 5°C des zu beimpfenden Saftes/Mosts (sulfitfrei) an, indem Sie genügend Volumen hinzufügen, um sukzessive 5°C Temperatursenkungen zu erreichen.



Akklimatisieren Sie die Hefe mit dem Saft/Most. Dies sollte über einen Zeitraum von 15 Minuten stattfinden.

### 4

Verwenden Sie die Hefe innerhalb von **30 MINUTEN** der Rehydratation.



- Nach 30 Minuten kann die Aktivität der Hefe aufgrund des Fehlens von Nährstoffen **anfangen nachzulassen.**
- Dieser Zeitraum kann ausgedehnt werden, wenn die Hefe mit Nährstoffe enthaltendem Saft oder Wasser akklimatisiert wurde.

### 5

**18°C**  
oder höher



Es wird empfohlen, den Saft/Most bei einer Temperatur von 18°C oder höher zu beimpfen, um eine ausgedehnte Lag-Phase zu vermeiden.

- Ein wichtiger Faktor zum Erreichen der Zellpopulation von  $1,2-1,5 \times 10^8$  viable Zellen/ml ist, dass die Temperatur in der **anfänglichen Fermentationsphase über 18°C bleibt.**
- **Innerhalb von 10-20 %** des metabolisierten Zuckers (1-3 Tage) kann die **Temperatur des Gäransatzes reduziert werden.**