



Moderne Biotechnologie für reduktive Moste

Um die Sortentypizität von Sorten wie Sauvignon Blanc oder Scheurebe und knallig pinke Farbe bei Roséweinen zu erhalten, ist die reduktive Trauben- und Mostverarbeitung das Mittel der Wahl. Herkömmlicherweise wird dazu SO₂ und / oder Trockeneis zur Maische gegeben. Innovationen im Bereich der Biotechnologie bieten jetzt neue Lösungen in Form von reduktiv wirkenden aktiven oder inaktivierten Hefen. Die Vorteile liegen auf der Hand: Einfache Handhabung und Dosierung, weniger Bedarf an SO₂, Einsparung von Energie und deutlich mehr Arbeitssicherheit bei der Anwendung.

Inaktivierte Hefen

Der reduktive Effekt ist bei inaktivierten Hefen auf das in der Hefezelle gebildete Glutathion zurückzuführen. Glutathion ist ein Tripeptid mit hohem reduktivem Potential und verhindert dadurch die Oxidation von Mosten und Maischen. In unserem Sortiment finden Sie neben [bewährten Produkten](#) ab sofort auch [Anavital Protect](#), das ebenfalls eine sehr gute reduktive Wirkung aufweist.

Die Anwendung ist einfach: Das jeweilige Produkt in der zehnfachen Menge Most suspendieren und anschließend zur Maische oder zum Most geben. Das kann auch schon im Weinberg geschehen. Ab dem Moment der Zugabe bleibt Ihr Lesegut oder Most reduktiv. Das Glutathion geht in Lösung und bleibt auch nach der Vorklärung erhalten. Dadurch trägt es zur Erhaltung der Frische und Farbe Ihrer Weine auch noch auf der Flasche bei. Anavital Protect kann darüber hinaus auch als organischer Hefenährstoff eingesetzt werden. So kann der konservierende Effekt auf die Frische auch bei Weinen mit forcierter Mostoxidation (z. B. bei Riesling) genutzt werden.

Aktive Hefen

Wir bieten Ihnen zwei verschiedene Hefen zur Bioprotektion an: Level² Initia und Level² Guardia. Beide sind Metschnikowia Pulcherrima Hefen. Der Vorteil der aktiven Hefen ist die Unterdrückung anderer Mikroorganismen. Dadurch bleibt Ihre Maische auch bei langen, gekühlten Standzeiten frei von ungewünschten mikrobiologischen Aktivitäten (flüchtige Säure, H₂S, etc.) – ganz ohne SO₂. Beiden Hefen ist die gute Aktivität bei niedrigen Temperaturen und die schnelle Etablierung im Most gemein. Dabei sind beide Hefen nicht gärfähig, bilden also keinen Alkohol und kein CO₂. Bei Beimpfung mit einer Gärhefe werden Sie übersiedelt und sterben durch den entstehenden Alkohol ab.

Bei [Level² Initia](#) für Weiß- und Roséweine ist die Bioprotektion auf die starke Aufzählung von Sauerstoff durch die Hefe zurückzuführen. Gelöster Sauerstoff wird durch die Hefe sehr schnell aufgebraucht und während der gesamten Lebenszeit – also bis zur Beimpfung mit der Gärhefe – nahe null gehalten. Dadurch haben andere Mikroorganismen keine Chance zu wachsen und Maische und Most bleiben nachhaltig reduktiv. Die Hefe ist schon ab 4° C aktiv und damit auch für gekühlte Standzeiten optimal geeignet.

[Level² Guardia](#) bietet Bioprotektion für Rotweinmaischen. Sie bildet Pulcherriminsäure, die wiederum das in Maische und Most vorkommende Eisen bindet und so das Wachstum anderer Mikroorganismen verhindert. Im Gegensatz zur Level² Initia hält sie die Maische dabei nicht reduktiv und ist damit zur Kaltmazeration von Rotweinen ab 8° C bestens geeignet.