

ANCHOR DUET SOFT

Комбинация от бактериите *Oenococcus oeni* и *Lactobacillus plantarum*, предназначена за ко-инокулация, за подобрена мекота и вкусови усещания по време на малолактична ферментация.

ПРОИЗХОД

Изолиран от Института по биотехнологии на виното, Университет "Стеленбош", Южна Африка.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Duet Soft е смесена малолактична ферментация стартерна култура за ко-инокулация в червено и бяло вина. Тази бактериална култура е разработена така, че да ви осигури всички предимства на ко-инокулацията, като същевременно се увеличава вкусовата завършеност и аромата на червените и белите вина.

DUET SOFT

- Намаляване на зелените характеристики
- Намалена стипчивост
- Подобен аромат на тъмни плодове в червените вина
- Ко-инокулация: едновременно инокулиране на дрожди и бактерии; лесен за използване и спестяване на време.

ТЕХНИЧЕСКИ СВОЙСТВА

- Температурен диапазон: 15 - 28 °C
- Устойчивост на алкохол: до 15%
- Общ SO₂ при инокулиране: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.2
- Няма производство на биогенни амини
- Производството на летливи киселини е малко или никакво

ДОЗИРОВКА: 1 g/hL

РЕХИДРАТАЦИЯ

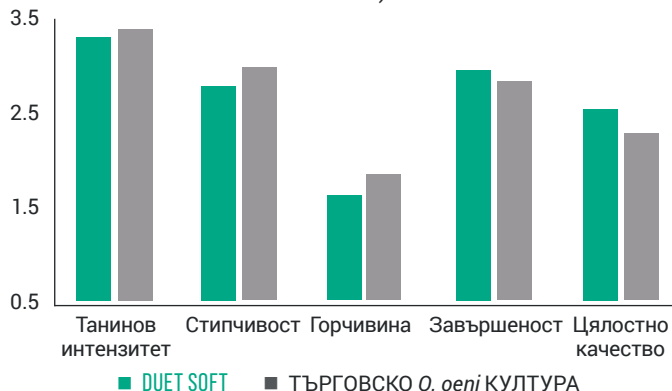
Разтворете едно пликче във вода без хлор с обем 20 пъти колкото неговото тегло при 20 °C за максимум 15 минути. Разбъркайте, за да се разтвори. Температурата на мъстта трябва да бъде между 18 и 25 °C.

СЪХРАНЕНИЕ

Съхранявайте на сухо и хладно място. 18 месеца при температура 4 °C или 36 месеца при температура -18 °C в оригинално запечатана опаковка. След отваряне да се използва цялото количество. По време на транспортиране и доставка, запечатаните пакети могат да се държат при стайна температура в продължение на 3 седмици (< 25 °C), без значителна загуба на жизнеспособност.

АРОМАТЕН ПРОФИЛ

Подобрена сила на аромата и цялостно качество, с намалена тръпчивост и горчивина (вино Tempranillo, Испания).



ВКУСОВ ПРОФИЛ

