

ANCHOR DUET SOFT

Bakteriální směs *Oenococcus oeni* a *Lactobacillus plantarum* používaná ke koinokulaci pro zlepšení jemnosti a plnosti v ústech během malolaktické fermentace (MLF).

PŮVOD

Izolovaný na Institutu vinařské biotechnologie na Univerzitě v Stellenbosch, v Jižní Africe.

APLIKACE

Duet Soft je směsná MLF startovací kultura pro koinokulaci u červených a bílých vín. Tato bakteriální kultura byla vyvinuta za účelem využití veškerých výhod koinokulace za současného zvýšení plnosti a aroma červených a bílých vín.

DUET SOFT

- Zvyšuje kulatost a plnost v ústech u červených a bílých vín
- Snížení chlorofylových tónů
- Snížení svíravosti
- Zlepšení aroma po tmavém ovoci u červených vín
- Koinokulace: očkování kvasinkami a bakteriemi ve stejný den, snadnější použití a časová úspora

TECHNICKÉ VLASTNOSTI A VÝHODY SMĚSI

- Teplotní rozsah: 15 - 28 °C
- Tolerance alkoholu: 15%
- Celkový SO₂ při koinokulaci (max): < 50 mg/L; 40 – 50 ppm (mg/L)
- pH: ≥ 3,2
- Bez produkce biogenních aminů
- Malá až nulová produkce těkavých kyselin

DÁVKOVÁNÍ: 1 g/hL

PŘÍPRAVA

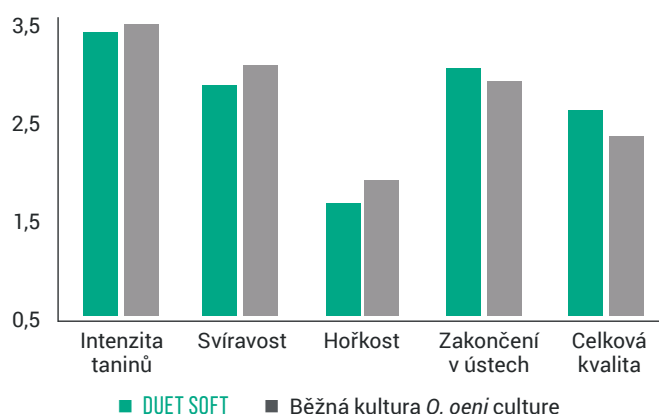
Rozpusťte 1 sáček ve 20-násobku jeho hmotnosti vody zbavené chlórů 20 °C po dobu maximálně 15 minut. Míchejte do rozpuštění. Rozpuštěné bakterie musí být přidány do moštu společně s kvasinkami. Teplota moštu by měla být ideálně udržována mezi 18 °C a 25 °C.

SKLADOVÁNÍ

Skladujte v chladu a suchu, 18 měsíců při 4 °C nebo 36 měsíců při -18 °C v originálním uzavřeném obalu. Po otevření spotřebujte. Pro potřeby transportu a doručování je možné přechovávat uzavřené obaly v pokojové teplotě (< 25 °C) po dobu až 3 týdnů bez výrazných ztrát na účinnosti.

AROMATICKÝ PROFIL

Zvýšení intenzity aroma a celkové kvality, snížení svíravosti a hořkosti (víno Tempranillo, Španělsko).



CHUŤOVÝ PROFIL

