ANCHOR DUET SOFT

Un mélange de bactéries Oenococcus oeni et Lactobacillus plantarum, à utiliser en co-inoculation pour améliorer la souplesse et le volume en bouche pendant la fermentation malolactique.

ORIGINE

Isolée par Institute for Wine Biotechnology Stellenbosch University en Afrique du Sud.

APPLICATION

Duet Soft est une culture mixte starter de bactéries malolactiques destinée à la co-inoculation des vins rouges et blancs. Cette culture de bactéries a été mise au point pour vous apporter tous les avantages liés au co-ensemencement, tout en augmentant le volume en bouche et les arômes des vins à faible pH.

DUET SOFT

- · Rondeur et volume en bouche amplifiés dans les vins rouges et blancs
- Diminution du caractère herbacé
- Astringence réduite
- Révélation des arômes de fruits noirs dans les vins rouges
- Co-ensemencements: inoculation simultanée des levures et des bactéries; facilité d'utilisation, gain de temps

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance à la température: 15 28 °C
- Tolérance à l'alcool: 15%
- SO₂ total à l'ensemencement: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.2
- Pas de production d'amines biogènes
- Peu ou pas de production d'acidité volatile

DOSE D'EMPLOI: 1 g/hL

UTILISATION

Dissoudre un sachet de 25 g dans 20 fois son volume d'eau non chlorée à 20 °C pendant 15 minutes maximum. Remuer pour homogénéiser la solution. Ajouter les bactéries remises en suspension au moût en même temps que la levure. La température du moût doit idéalement être maintenue entre 18 et 25 °C.

CONDITIONNEMENT

Fruits rouges

Fruits noirs

Fruits secs

Herbacé

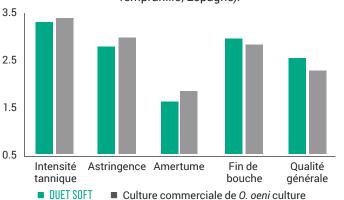
Chimique

Réduction

Conserver dans un endroit frais et sec. Se conserve 18 mois à 4 °C ou 36 mois à -18°C dans son emballage d'origine. Utiliser immédiatement après ouverture. Pendant le transport et la livraison, les sachet scellés peuvent être conservés à température ambiante pendant 3 semaines (< 25 °C), sans perte significative de viabilité.

PROFIL AROMATIQUE

Intensité aromatique accrue, amélioration générale de la qualité, diminution de l'astringence et de l'amertume (vin de Tempranillo, Espagne).



PROFIL GUSTATIF

