

ANCHOR DUET SOFT

Mezcla de bacterias de *Oenococcus oeni* y *Lactobacillus plantarum* utilizado en coinoculación para mejorar el aroma durante la fermentación maloláctica.

ORIGEN

Aisladas por el "Institute for Wine Biotechnology", de la Universidad de Stellenbosch, Sudáfrica.

APLICACIÓN

Duet Soft es un cultivo iniciador mixto para la co-inoculación de la FML en vinos tintos y blancos. Este cultivo de bacterias se desarrolló con el fin de ofrecer todas las ventajas de la co-inoculación, aumentando al mismo tiempo la complejidad y el aroma de los vinos con pH bajo.

DUET SOFT

- Mayor redondez y sensación en boca en vinos tintos y blancos
- Reducción de notas verdes
- Disminución de la astringencia
- Mejora del aroma a frutos negros en los vinos tintos
- Co-inoculación: levaduras y bacterias se inoculan juntas; fácil de usar y ahorro de tiempo

PROPIEDADES TÉCNICAS

- Tolerancia a la temperatura: 15 - 28 °C
- Tolerancia al alcohol: 15%
- SO₂ total en el momento de la inoculación: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.2
- Sin producción de aminas biógenas
- Producción de acidez volátil escasa o nula

DOSIS: 1 g/hL

MODO DE EMPLEO

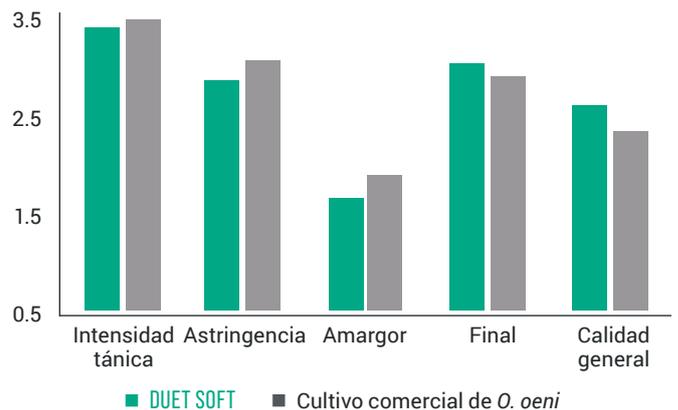
Disolver un sobre de 25 g en 20 veces su peso en agua sin cloro a 20 °C durante 15 minutos como máximo. Remover para dispersar. Las bacterias rehidratadas deben añadirse al mosto al mismo tiempo que la levadura. Lo ideal es mantener la temperatura del mosto entre 18 y 25 °C.

CONSERVACIÓN

Consérvese en lugar fresco y seco. 18 meses a 4 °C o 36 meses a -18 °C en su envase original sin abrir. Úselo una vez abierto. Durante el transporte y la entrega, los paquetes sellados se pueden mantener a temperatura ambiente durante 3 semanas (< 25 °C), sin pérdida significativa de viabilidad.

PERFIL SENSORIAL

Mayor intensidad aromática y calidad total, con menor astringencia y amargor (vino Tempranillo, España).



PERFIL AROMÁTICO

