

## ANCHOR SOLO SELECT

AWRI YV Select est composé d'une seule souche d'*Oenococcus oeni* isolée par l'Australian Wine Research Institute (AWRI) qui permet à la fois d'assurer une fermentation malolactique sécurisée et d'intensifier la structure et les notes épicées lors d'une fermentation séquentielle.

### ORIGINE

Isolée dans la vallée de Yarra (Australie), Solo Select a été sélectionnée par l'Australian Wine Research Institute pour sa capacité à fermenter dans des conditions très diverses.

### APPLICATION

Solo Select est une bactérie *Oenococcus oeni* sélectionnée pour sa capacité à réaliser avec efficacité la fermentation malolactique dans des conditions difficiles très diverses. En outre, mener à terme la fermentation malolactique avec cette culture robuste permettra non seulement d'intensifier la complexité et la structure, mais aussi les arômes de fruits noirs et les notes épicées du vin.

### SOLO SELECT

- Recommandé pour la production de vins rouges
- Capacité de s'implanter vite et cinétique fermentaire rapide
- Intensifie la structure et la complexité ainsi que les arômes épicés et les arômes de fruits noirs
- Dégradation tardive de l'acide citrique qui entraîne une faible production de diacétyl
- Convient à la co-inoculation et à l'inoculation séquentielle

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance à la température: 14 - 28 °C
- Tolérance à l'alcool: 16%
- SO<sub>2</sub> total à l'ensemencement: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.2
- Production d'amines biogènes nulle
- 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 la suspension au moût ou au vin à fermenter. L'inoculation directe des bactéries sans réhydratation est possible. Ouvrez le sachet et ajoutez directement les bactéries lors d'un remontage.

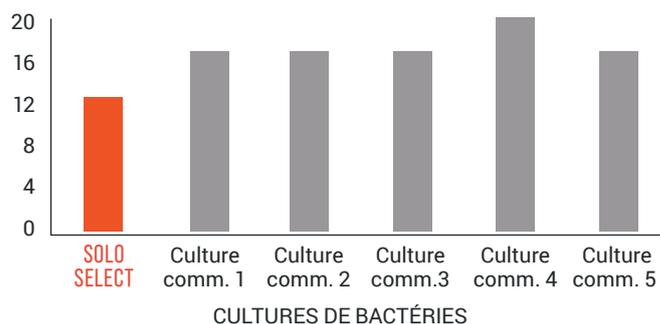
### CONDITIONNEMENT

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.

### DURÉE DE LA FML

Comparaison de la durée de la FML lors de l'inoculation séquentielle entre la bactérie **SOLO SELECT** et cinq cultures commerciales *Oenococcus oeni*.

Délai d'achèvement de la FML (jours) sur cépage Cabernet Sauvignon (Gaillac, France) (alcool 14.3 % vol. | pH 3.4 | acide malique 1,5 g/L).



### IMPACT AROMATIQUE

Comparaison entre **SOLO SELECT** et une culture commerciale *Oenococcus oeni* réalisée sur cépage Merlot (Bordeaux, France).

