

ANCHOR SOLO SELECT

AWRI YV Select, wurde vom Australian Wine Research Institute isoliert und ist ein robuster Stamm. Es handelt sich um einen *Oenococcus oeni* Stamm, einen sicheren biologischen Säureabbau (BSA) und eine Verbesserung der Struktur und würziger Noten während der sequentiellen Gärung ermöglicht.

HERKUNFT

Solo Select wurde im Yarra Valley in Australien isoliert und vom Australian Wine Research Institute wegen seiner Fähigkeit, unter vielen verschiedenen Bedingungen zu vergären, selektiert.

VERWENDUNG

Solo Select ist ein *Oenococcus oeni* Bakterium, das aufgrund seiner Fähigkeit ausgewählt wurde, die malolaktische Gärung unter einer Vielzahl schwieriger Bedingungen effizient durchzuführen. Darüber hinaus werden bei einem BSA mit dieser robusten Kultur die Komplexität, die Struktur und einige an dunkle Früchte erinnernde Aroma- Komponenten sowie auch würzige Noten im Wein verstärkt.

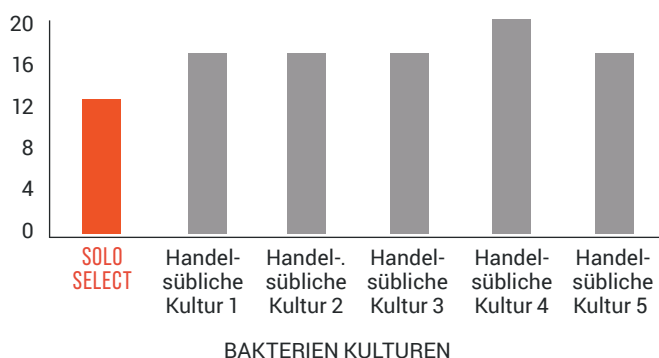
SOLO SELECT

- Für die Verwendung in Rotweinen empfohlen
- Zeigt eine gute Implantation und eine effiziente Gärkinetik
- Verbessert Struktur und Komplexität, und Gewürznoten und Noten dunkler Früchte
- Später Abbau von Zitronensäure und damit geringe Diacetylproduktion
- Kann sowohl für die Simultanbeimpfung als auch für die aufeinanderfolgenden Beimpfung verwendet werden

DAUER DES BSA

Ein Vergleich der Dauer des BSA bei aufeinanderfolgender Beimpfung von **SOLO SELECT** und fünf handelsüblichen *Oenococcus oeni* Kulturen.

Tage bis zur Beendigung des BSA bei Cabernet Sauvignon (Gaillac, Frankreich) (14.3% Alkohol | pH 3.4 | 1.5 g/L Apfelsäure).



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Temperaturbereich: 14 - 28 °C
- Alkohol-Toleranz: 16% vol
- Gesamt SO₂ bei Beimpfung: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.2
- Keine Produktion von biogenen Aminen
- Kann sowohl für die Simultan- Beimpfung als auch für die aufeinander folgende Beimpfung verwendet werden

DOSIERUNG: 1g/hL

GEBRAUCHSANLEITUNG

Lösen Sie den Inhalt eines 25 g-Beutels in der 20-fachen Menge chlorfreiem Wasser bei 20 °C für maximal 15 Minuten auf. Während des Auflörens umrühren. Rehydrierte Bakterien sollten gleichzeitig mit der Hefe dem Most gegeben werden. Die Temperatur des Mostes sollte idealerweise zwischen 18 und 25 °C liegen.

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Das Produkt ist 18 Monate bei 4 °C oder 36 Monate bei -18 °C in der versiegelten Originalverpackung haltbar. Nach dem Öffnen alsbald verwenden. Während des Transports und der Lieferung können versiegelte Pakete 3 Wochen lang bei Umgebungstemperatur, (< 25 °C / 77 °F), gelagert werden, ohne dass die Lebensfähigkeit erheblich beeinträchtigt wird.

SENSORISCHE AUSWIRKUNG

Ein Vergleich von Anchor **SOLO SELECT** und einer kommerziellen *Oenococcus oeni*-Kultur bei Merlot (Bordeaux, Frankreich).

