

## ANCHOR DUET MATURE

Směs bakterií *Oenococcus oeni* a *Lactobacillus plantarum* používaných ke společné inokulaci pro výraznější profil tmavého ovoce během malolaktického kvašení a zrání.

### PŮVOD

Bakteriální kultury byly vybrány a smíchány pro Anchor Oenology.

### APLIKACE

Duet Mature je smíšená MLF startovací kultura pro společnou inokulaci do červených vín. Tato bakteriální kultura je vyvinuta tak, aby poskytla všechny výhody společné inokulace a zároveň zlepšila profil tmavého ovoce, zvýraznila aroma švestek, sušených švestek, sušených a tmavých plodů. Duet Mature nejen zvyšuje senzorický profil během MLF, ale také významně přispívá k aromatickému profilu během období zrání.

### DUET MATURE

- Zvýrazněná vůně švestek a tmavých bobulí
- Špetka koření a černého pepře
- Zvýrazněné květinové tóny
- Silnější aromatický profil ostružin a černého rybízu (uvolňování DMS během zrání)

### TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Teplotní rozptyl: 18 – 28 °C
- Množství alkoholu: 16%
- Celkový SO při inokulaci: < 50 mg/l
- pH: ≥ 3,3
- Žádná produkce biogenních aminů
- Nízká až žádná produkce těkavých kyselin

**DÁVKOVÁNÍ:** 1 g/hL

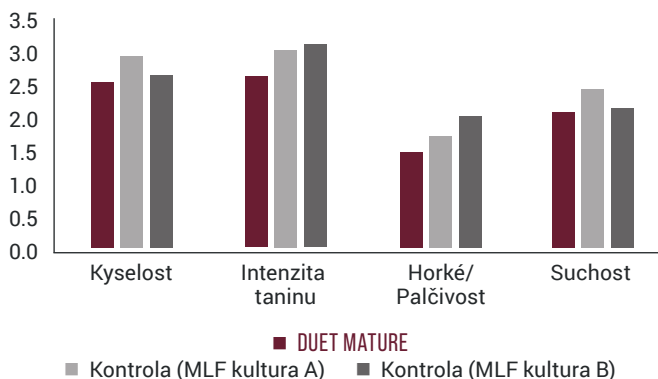
### POUŽITÍ

Po dobu maximálně 15 minut nechte rozpouštět jeden 25 g sáček ve 20 násobku hmotnosti vody zbavené chloru při 20 °C. Míchejte, aby se obsah sáčku rozpustil. Do moštu by měly být přidány rehydratované bakterie současně s kvasinkami. Teplota moštu by měla být v ideálním případě udržována mezi 18 a 25 °C.

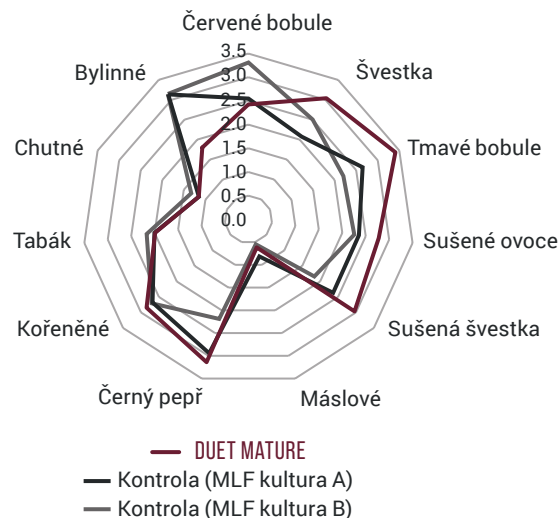
### SKLADOVÁNÍ

Skladujte na chladném a suchém místě. 18 měsíců při teplotě 4 °C nebo 36 měsíců při teplotě -18 °C v originálním zapečetěném balení. 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.

**DUET MATURE vs. konkurenční bakterie | Španělské Tempranillo |**  
Snížené negativní pocity.



**DUET MATURE ve srovnání s jinými komerčními společnými inokulačními kulturami | Jihoafrický Cabernet Sauvignon.**



**Smyslová analýza po MLF - celkové preference | španělský Merlot.**

