

## ANCHOR DUET MATURE

Un mélange de bactéries *Oenococcus oeni* et *Lactobacillus plantarum*, adapté à un usage en co-inoculation, qui favorise les arômes de fruits noirs au cours de la fermentation malolactique et du vieillissement.

### ORIGINE

Culture mixte de bactéries sélectionnées pour Anchor Oenology.

### APPLICATION

Duet Mature est une culture starter mixte de fermentation malolactique (FML) pour la co-inoculation des vins rouges. Cette culture de bactéries est conçue pour vous permettre de bénéficier de tous les avantages de la co-inoculation tout en favorisant les arômes de fruits noirs, notamment des notes distinctes de prune, de pruneau et de fruits secs. Duet Mature améliore non seulement le profil organoleptique des vins au cours de la FML, mais participe également pour une large part au profil aromatique pendant la période de vieillissement.

### DUET MATURE

- Renforce les arômes de prune et de baies noires
- Notes d'épices et de poivre noir
- Accentue les notes florales
- Renforce les notes de mûres et de cassis (libération de DMS pendant le vieillissement)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance à la température: 18 – 28 °C
- Tolérance à l'alcool: 16%
- SO<sub>2</sub> total à l'inoculation: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.3
- Aucune production d'amines biogènes
- Production faible ou nulle d'acidité volatile

**DOSE D'EMPLOI:** 1 g/hL

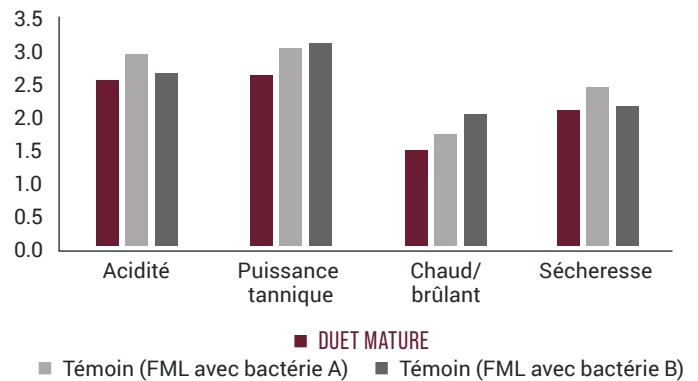
### UTILISATION

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.

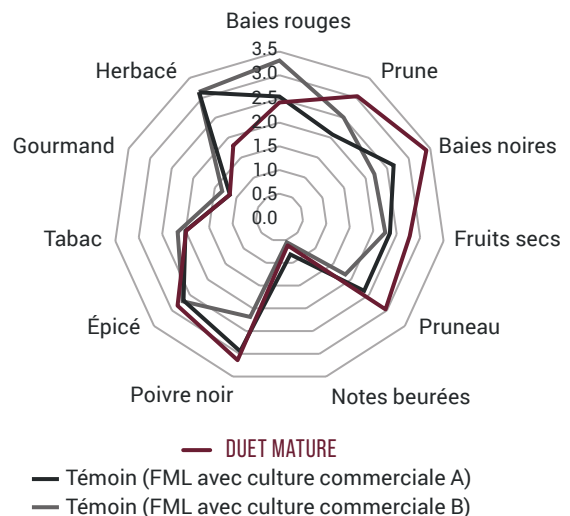
### CONDITIONNEMENT

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 paquets scellés peuvent être conservés à température ambiante pendant 3 semaines (< 25 °C), sans perte significative de viabilité.

**DUET MATURE** vs. deux cultures commerciales destinées à la co-inoculation | Cabernet Sauvignon d'Afrique du Sud.



**DUET MATURE** vs. deux cultures commerciales destinées à la co-inoculation | Cabernet Sauvignon d'Afrique du Sud.



Analyse sensorielle après FML – Préférence de qualité globale | Merlot d'Espagne.

