

ANCHOR DUET MATURE

Eine Bakterienmischung aus *Oenococcus oeni* und *Lactobacillus plantarum* zur Simultanbeimpfung, für eine Verbesserung des "dunkle- Früchte- Profiles" während des biologischen Säureabbaus (BSA) und der Reifung.

HERKUNFT

Bakterienkulturen selektioniert und gemischt für Anchor Oenology.

VERWENDUNG

Duet Mature ist eine Mischung von BSA-Starterkulturen für die Co-Inokulation von Rotweinen. Diese Bakterienkultur wurde entwickelt um alle Vorteile der Simultanbeimpfung zu nutzen und gleichzeitig das Profil dunkler Früchte zu verbessern, indem sie die Aromen von Pflaumen und Zwetschgen sowie von getrockneten und dunklen Früchten hervorhebt. Duet Mature verbessert nicht nur das sensorische Profil während des BSA, sondern trägt auch wesentlich zum Aromaprofil während der Reifung bei.

DUET MATURE

- Verstärkte Aromen von Pflaumen und dunklen Beeren
- Ein Hauch von Gewürzen und schwarzem Pfeffer
- Verstärkte florale Noten
- Verstärkte Noten von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren (Dimethylsulfid-Freisetzung während der Reifung)

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Temperaturtoleranz: 18 - 28 °C
- Alkoholtoleranz: 16%
- Gesamt-SO₂-Gehalt bei Impfung: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.3
- Keine Produktion biogener Amine
- Geringe bis keine Produktion flüchtiger Säure

DOSIERUNG: 1g/hL

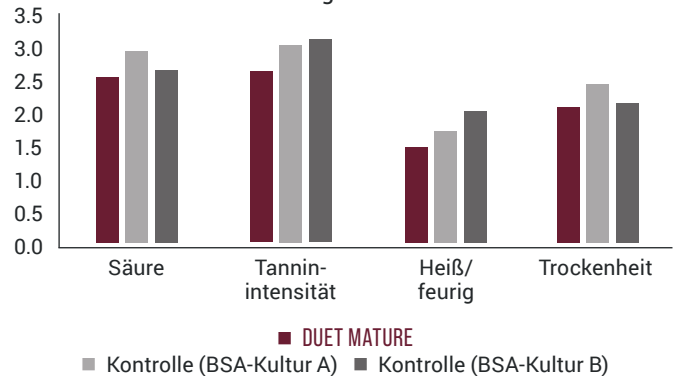
GEBRAUCHSANLEITUNG

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.

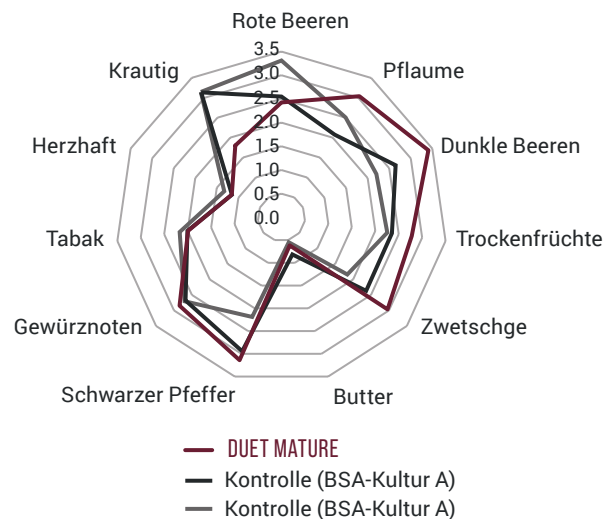
LAGERUNG

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.

DUET MATURE a confronto con batteri della concorrenza | Tempranillo spagnolo | Diminuzione delle sensazioni negative.



DUET MATURE im Vergleich zu anderen kommerziellen Co-Inokulationskulturen | Südafrikanischer Cabernet Sauvignon.



Sensorische Analyse nach BSA – Gesamtpräferenz | Spanischer Merlot.

