

## ANCHOR DUET MATURE

Una miscela di batteri *Oenococcus oeni* e *Lactobacillus plantarum*, da utilizzare in co-inoculo, per un profilo aromatico intenso di frutti neri durante la fermentazione malolattica e l'affinamento.

### ORIGINE

Culture di batteri selezionati e miscelati da Anchor Oenology.

### APPLICAZIONI

Duet Mature è una coltura starter mista per FML con coinoculo nei vini rossi. Questa coltura batterica è stata sviluppata per permettervi tutti i benefici del co-inoculo, migliorando allo stesso tempo il profilo di frutta scura, ed esaltando gli aromi di susina, prugna secca, frutta secca e scura. Duet Mature non solo migliora il profilo sensoriale durante la FML, ma contribuisce anche significativamente al profilo aromatico durante il periodo di invecchiamento.

### DUET MATURE

- Aumento degli aromi di prugna e frutti di bosco a bacca scura
- Sentori di spezie e pepe nero
- Incremento delle note floreali
- Aumento delle note di mora e ribes nero (rilascio di DMS durante la maturazione)

### CARATTERISTICHE TECNICHE

- Intervallo di temperatura tollerato: 18 – 28 °C
- Tolleranza all'alcol: 16%
- SO<sub>2</sub> totale all'inoculo: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.3
- Nessuna produzione di ammine biogene
- Poca o nessuna produzione di acidità volatile

**DOSE:** 1g/hL

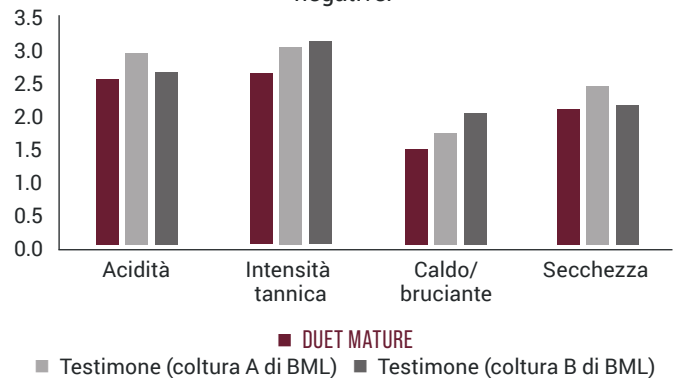
### MODALITÀ D'USO

Sciogliere una busta da 25 g in 20 volte il suo peso di acqua non clorata a 20 °C, per 15 minuti al massimo. Mescolare per omogeneizzare. I batteri reidratati dovrebbero essere aggiunti al mosto contemporaneamente ai lieviti. La temperatura del mosto dovrebbe idealmente essere mantenuta tra i 18 e i 25 °C.

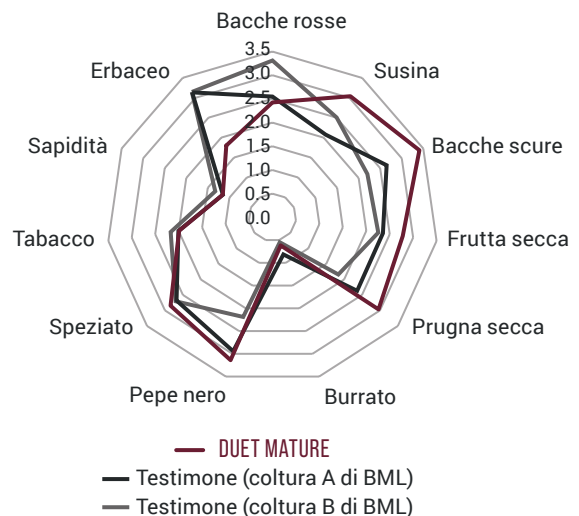
### CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto. 18 mesi a 4 °C o 36 mesi a -18 °C nella confezione originale sigillata. Utilizzare rapidamente una volta aperto il sacchetto. Durante il trasporto i sacchetti possono essere mantenuti fino a 3 settimane < 25 °C senza significativa perdita di vitalità.

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



**DUET MATURE** a confronto con altre colture commerciali per co-inoculo | Cabernet Sauvignon sudafricano.



Analisi sensoriale dopo la FML - preferenza generale | Merlot spagnolo.

