

ANCHOR DUET MATURE

Mistura de bactérias *Oenococcus oeni* e *Lactobacillus plantarum*, para ser usada em co-inoculação com o intuito de obter vinhos com um perfil intenso a fruta preta durante a fermentação malolática e estágio.

ORIGEM

Culturas de bactérias selecionadas e misturadas pela Anchor Oenology.

APLICAÇÃO

Duet Mature é uma cultura mista para o arranque da FML para ser usada em co-inoculação de vinhos tintos. Esta cultura bacteriana foi desenvolvida para lhe proporcionar todos os benefícios da co-inoculação, enquanto intensifica o perfil aromático a fruta preta, ameixa e ameixa seca. Para além de intensificar o perfil sensorial durante a FML, Duet Mature contribui significativamente para o perfil aromático durante o período de estágio.

DUET MATURE

- Intensifica os aromas a ameixa e frutos silvestres pretos
- Notas de especiarias e pimenta preta
- Intensifica as notas florais
- Intensifica as notas de amora e groselha preta (libertação de DMS durante o estágio)

PROPRIEDADES TÉCNICAS

- Tolerância à temperatura: 18 °C
- Tolerância ao álcool: 16%
- SO₂ total na inoculação: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.3
- Ausência de produção de aminas biogénicas
- Baixa ou nula produção de acidez volátil

DOSE: 1g/hL

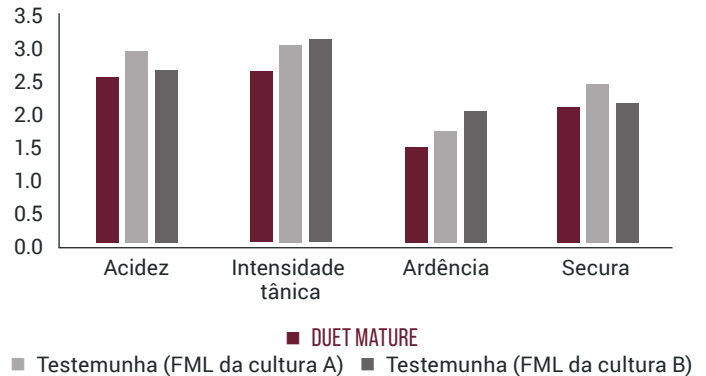
UTILIZAÇÃO

Dissolver o conteúdo de uma saqueta de 25 g, em 20 vezes o seu peso em água (sem cloro a 20 °C), durante 15 minutos no máximo. Mexer até dissolver. As bactérias reidratadas devem ser adicionadas ao mosto ao mesmo tempo que a levedura. A temperatura do mosto deve ser mantida idealmente acima de 18 °C.

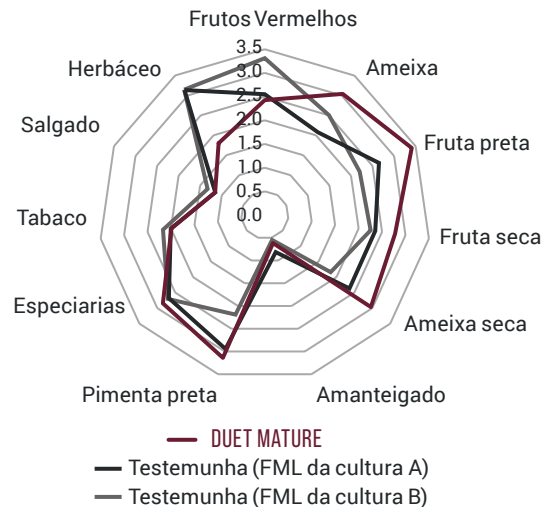
ARMAZENAMENTO

Conservar num local fresco e seco (18 meses a 4 °C ou 36 meses a -18 °C) na embalagem de origem devidamente selada. Deve utilizar o conteúdo da saqueta após a sua abertura. Durante o transporte e entrega, os pacotes selados podem ser mantidos à temperatura ambiente (< 25 °C) por 3 semanas, sem perda significativa de viabilidade.

DUET MATURE vs. Bactérias concorrentes |
Tempranillo Espanha | Redução de sensações negativas.



DUET MATURE em comparação com outras culturas comerciais de co-inoculação | Cabernet Sauvignon África do Sul.



Análise sensorial após a FML – preferência global | Merlot Espanhol.

