

ANCHOR DUET AROM

Mezcla de bacterias de *Oenococcus oeni* y *Lactobacillus plantarum* utilizado en coinoculación para mejorar el aroma durante la fermentación maloláctica.

ORIGEN

Aislado por el Instituto de Biotecnología del Vino de la Universidad de Stellenbosch, Sudáfrica.

APLICACIÓN

Duet Arom es un cultivo iniciador mixto de la FML para co-inoculaciones. Además de realizar la FML, proporciona una mayor complejidad aromática y es compatible con la micro-oxigenación.

DUET AROM

- *O. oeni*: producción de ésteres que aportan aromas frutales
- *L. plantarum*: liberación de compuestos derivados de la uva responsable de los aromas frutales y florales
- Seguro y eficaz: FML completa
- Co-inoculación: levaduras y bacterias se inoculan juntas; ahorro de tiempo
- Compatibilidad con microoxigenación: más afrutado, más aromático y mejor sensación en boca

PROPIEDADES TÉCNICAS

- Tolerancia a la temperatura: 18 - 28 °C
- Tolerancia al alcohol: 15.5%
- SO₂ total en el momento de la inoculación: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.4
- Sin producción de aminas biógenas
- Producción de acidez volátil escasa o nula

DOSIS: 1 g/hL

MODO DE EMPLEO

Disolver un sobre de 25 g en 20 veces su peso de agua sin cloro a 20 °C durante 15 minutos como máximo. Remover para dispersar. Las bacterias rehidratadas deben añadirse al mosto al mismo tiempo que la levadura. Lo ideal es mantener la temperatura del mosto entre 18 y 25 °C.

CONSERVACIÓN

Consérvese en lugar fresco y seco. 18 meses a 4 °C o 36 meses a -18 °C en su envase original sin abrir. Úselo una vez abierto. Durante el transporte y la entrega, los paquetes sellados se pueden mantener a temperatura ambiente durante 3 semanas (< 25 °C), sin pérdida significativa de viabilidad.

Concentración de monoterpenos y norisoprenoides en vinos Shiraz elaborados mediante co-inoculación con **DUET AROM** y con otros cultivos de bacterias.

