

ANCHOR DUET AROM

Bacteria robusta, AWRI YV Select, aislada por el Australian Wine Research Institute. Cepa de *Oenococcus oeni* que asegura la fermentación maloláctica y mejora la estructura y las notas especiadas durante la fermentación secuencial.

ORIGEN

Solo Select se aisló en el "Yarra Valley" en Australia aislada por el Australian Wine Research Institute por su capacidad para fermentar en condiciones extremas.

APLICACIÓN

Solo Select es una bacteria *Oenococcus oeni* seleccionada por su capacidad para realizar la fermentación maloláctica de manera eficiente en condiciones difíciles. Además, la fermentación maloláctica con esta robusta cepa aumentará la complejidad y la estructura, así como los aromas a frutas negras y notas especiadas del vino.

SOLO SELECT

- Recomendado para su uso en vinos tintos
- Presenta buena implantación y cinética de fermentación eficiente
- Mejora la estructura y complejidad, e incrementa mejora las notas especiadas y frutas negras
- Degradación tardía del ácido cítrico y, por tanto, baja producción de diacetilo
- Se puede utilizar tanto para la co-inoculación como para la inoculación secuencial

PROPIEDADES TÉCNICAS

- Tolerancia a la temperatura: 14 - 28 °C
- Tolerancia al alcohol: 16%
- SO₂ total en el momento de la inoculación: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.2
- 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.

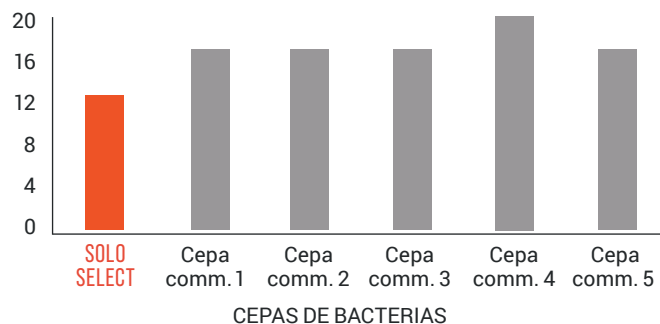
CONSERVACIÓN

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.

DURACIÓN DEL FML

Comparación de la duración de la fermentación maloláctica durante la inoculación secuencial comparando **SOLO SELECT** con cinco cepas comerciales de *Oenococcus oeni*.

Días para completar el FML en un Cabernet Sauvignon (Gaillac, Francia (14.3% de alcohol | pH 3.4 | 1.5 g/L de ácido málico).



IMPACTO SENSORIAL

Comparación de **SOLO SELECT** y una cepa comercial de *Oenococcus oeni* en Merlot (Burdeos, Francia).

