

ANCHOR DUET AROM

Un mixte de bactéries *Oenococcus oeni* et *Lactobacillus plantarum*, à utiliser en co-inoculation, pour améliorer le profil aromatique pendant la fermentation malolactique.

ORIGINE

Isolée par Institute for Wine Biotechnology Stellenbosch University en Afrique du Sud.

APPLICATION

Duet Arom est une culture mixte de bactéries malolactiques destinée à la co-inoculation. Outre la réalisation de la FML, elle accroît la complexité aromatique et est compatible avec la micro-oxygénation.

DUET AROM

- *O. oeni*: production d'esters aux notes fruitées
- *L. plantarum*: libération de composés aromatiques du raisin aux notes fruitées et florales
- Fiable et efficace: achèvement de la FML
- Co-inoculation: inoculation des levures et des bactéries le même jour; gain de temps
- Compatible avec la micro-oxygénation: plus d'arômes fruités, plus d'intensité aromatique et de volume en bouche

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance à la température: 18 - 28 °C
- Tolérance à l'alcool: 15.5%
- SO₂ total à l'inoculation: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.4
- Production d'amines biogènes nulle
- Peu ou pas de production d'acidité volatile

DOSE D'EMPLOI: 1 g/hL

UTILISATION

Dissoudre un sachet de 25 g dans 20 fois son volume d'eau non chlorée à 20 °C pendant 15 minutes maximum. Remuer pour homogénéiser la solution. Ajouter les bactéries remises en suspension au moût en même temps que la levure. La température du moût doit idéalement être maintenue entre 18 et 25 °C.

CONDITIONNEMENT

Conserver dans un endroit frais et sec. Se conserve 18 mois à 4 °C ou 36 mois à -18 °C dans son emballage d'origine. Utiliser immédiatement après ouverture. Pendant le transport et la livraison, les sachets scellés peuvent être conservés à température ambiante pendant 3 semaines (< 25 °C), sans perte significative de viabilité.

