

ANCHOR SOLO SELECT

AWRI YV Select est composé d'une seule souche d'*Oenococcus oeni* isolée par l'Australian Wine Research Institute (AWRI) qui permet à la fois d'assurer une fermentation malolactique sécurisée et d'intensifier la structure et les notes épicées lors d'une fermentation séquentielle.

ORIGINE

Isolée dans la vallée de Yarra (Australie), Solo Select a été sélectionnée par l'Australian Wine Research Institute pour sa capacité à fermenter dans des conditions très diverses.

APPLICATION

Solo Select est une bactérie *Oenococcus oeni* sélectionnée pour sa capacité à réaliser avec efficacité la fermentation malolactique dans des conditions difficiles très diverses. En outre, mener à terme la fermentation malolactique avec cette culture robuste permettra non seulement d'intensifier la complexité et la structure, mais aussi les arômes de fruits noirs et les notes épicées du vin.

SOLO SELECT

- Recommandé pour la production de vins rouges
- Capacité de s'implanter vite et cinétique fermentaire rapide
- Intensifie la structure et la complexité ainsi que les arômes épicés et les arômes de fruits noirs
- Dégradation tardive de l'acide citrique qui entraîne une faible production de diacétyle
- Convient à la co-inoculation et à l'inoculation séquentielle

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tolérance à la température: 14 - 28 °C
- Tolérance à l'alcool: 16%
- SO₂ total à l'ensemencement: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.2
- 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 la suspension au moût ou au vin à fermenter. L'inoculation directe des bactéries sans réhydratation est possible. Ouvrez le sachet et ajoutez directement les bactéries lors d'un remontage.

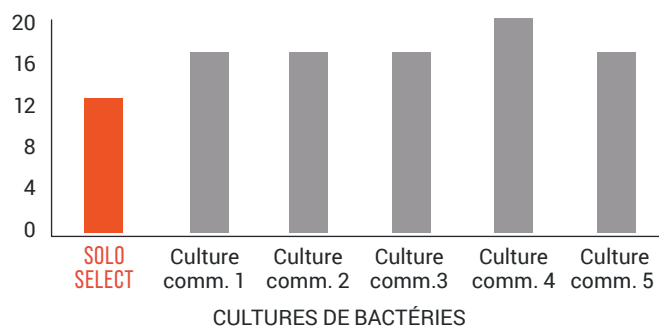
CONDITIONNEMENT

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 sachet scellés peuvent être conservés à température ambiante pendant 3 semaines (< 25°C), sans perte significative de viabilité.

DURÉE DE LA FML

Comparaison de la durée de la FML lors de l'inoculation séquentielle entre la bactérie **SOLO SELECT** et cinq cultures commerciales *Oenococcus oeni*.

Délay d'achèvement de la FML (jours) sur cépage Cabernet Sauvignon (Gaillac, France) (alcool 14.3 % vol. | pH 3.4 | acide malique 1,5 g/L).



IMPACT AROMATIQUE

Comparaison entre **SOLO SELECT** et une culture commerciale *Oenococcus oeni* réalisée sur cépage Merlot (Bordeaux, France).

