

ANCHOR DUET MATURE

Blend di *Oenococcus oeni* e *Lactiplantibacillus plantarum* (ex. *Lactobacillus plantarum*), da usare in co-inoculo, per migliorare la morbidezza e il volume dei vini durante la malolattica.

ORIGINE

Selezione di batteri di Anchor Oenology.

APPLICAZIONE

Duet Mature è un mix di colture per la FML. Questo mix di colture batteriche è stato selezionato per incrementare le note di frutti neri (prugna, mora, frutti neri secchi). Duet Mature non incrementa solamente il profilo sensoriale durante la FML ma contribuisce alla complessità aromatica durante il periodo di affinamento.

DUET MATURE

- Incremento di note di frutti neri
- Comoplessità aromatica (speziato e pepe nero)
- Incremento note floreali
- Incremento note di lampone e ribes (DMS rilasciato durante l'affinamento)

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Tolleranza temperatura : 18 - 28 °C
- Tolleranza Alcohol : 16%
- SO₂ totale all'inoculo idonea: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.3
- nessuna produzione di ammine biogene
- minima/nulla produzione di acidità volatile

DOSE: 1 g/hL

MODALITA' D'USO

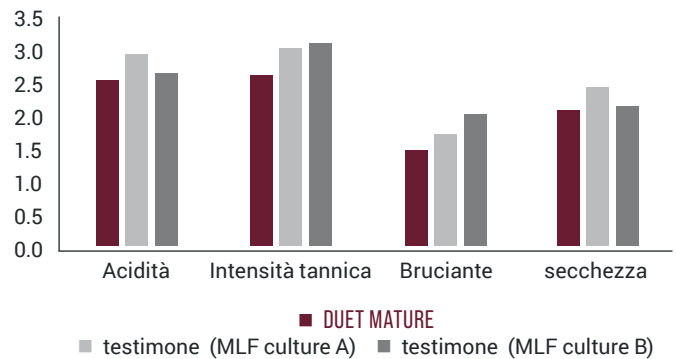
Disperdere 25 g (sacchetto) in 1 L di acqua non clorata per 15 minuti max, agitando la dispersione. I batteri vanno aggiunti al mosto nello stesso momento del lievito. Temperatura ideale del mosto da mantenere: 18 - 25 °C.

CONSERVAZIONE

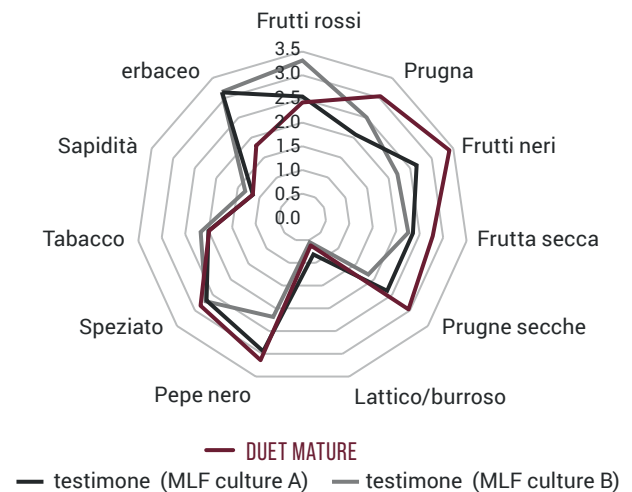
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Shelf-life: 18 mesi a 4 °C o 36 mesi a -18 °C nelle confezioni originali chiuse. Utilizzare una volta aperto. Durante il trasporto, le confezioni di batteri possono sopportare temperature fino a 25 °C, senza perdita di vitalità significativa.

DUET MATURE vs. batteri concorrenza | Tempranillo | sensazioni negative diminuite.



DUET MATURE in comparazione ad altre colture batteriche concorrenti - South African Cabernet Sauvignon .



Analisi sensoriale dopo FML – preferenza | Merlot spagnolo.

