

ANCHOR DUET AROM

Комбинация от бактериите *Oenococcus oeni* и *Lactobacillus plantarum*, предназначена за ко-инокулация, за подобрен ароматен профил по време на малолактична ферментация.

ПРОИЗХОД

Изолиран от Института по биотехнологии на виното, Университет "Стеленбош", Южна Африка.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Duet Arom е начална култура от смесена малолактична ферментация за съвместно инокулиране в червено вино. Освен за малолактична ферментация, тя допринася и за допълнително разнообразяване на ароматите и е съвместима с микрооксигенацията.

DUET AROM

- *O. oeni*: Производство на естери, отговорни за Плодови аромати
- *L. plantarum*: освобождаване на производители на гроздето съединения, отговорни за плодови и цветни аромати
- Надеждна и ефективна: завършване на малолактичната ферментация
- Ко-инокулиране: едновременна инокулация на дрожди и бактерии; пестене на време
- Съвместимост с микрооксигенирането: по-плодова, ароматна наситеност и вкусови усещания

ТЕХНИЧЕСКИ СВОЙСТВА

- Температурен диапазон: 18 - 28 °C
- Устойчивост на алкохол: до 15.5%
- Общ SO₂ при инокулиране: 40 - 50 ppm (mg/L)
- pH: ≥ 3.4
- Няма производство на биогенни амини
- Производството на летливи киселини е малко или никакво

ДОЗИРОВКА: 1 g/hL

РЕХИДРАТАЦИЯ

Разтворете едно 25 g пликче във вода без хлор с обем 20 пъти колкото неговото тегло при 20 °C за максимум 15 минути. Разбъркайте, за да се разтвори. Температурата на мъстта трябва да бъде между 18 и 25 °C.

СЪХРАНЕНИЕ

Съхранявайте на сухо и хладно място. 18 месеца при температура 4 °C или 36 месеца при температура -18 °C в оригинално запечатана опаковка. След отваряне да се използва цялото количество. По време на транспортиране и доставка, запечатаните пакети могат да се държат при стайна температура в продължение на 3 седмици (<25 °C), без значителна загуба на жизнеспособност.

Концентрацията на монотерпени и норизопреноиди във вино Сира, преминало през ко-инокулация с **DUET AROM** и други бактериални продукти.

