

## ANCHOR SOLO SELECT

AWRI YV Select е силен щам, изолиран от Австралийския изследователски институт на винопроизводство. Това е щам на *Oenococcus oeni*, който осигурява безопасна малолактична ферментация и подобрява структурата и пикантните нотки по време на последователната ферментация.

### ПРОИЗХОД

Solo Select бе изолиран от долината на р. Яра в Австралия и бе избран от Австралийския изследователски институт по винарство поради способността му да ферментира при най-различни условия.

### ПРИЛОЖЕНИЕ

Solo Select е бактерия *Oenococcus oeni* избрана поради нейната способност да извършва ефективно малолактична ферментация при най-различни трудни условия. Освен това, постигането на малолактична ферментация с тази устойчива култура ще подобри разнообразието и структурата, както и някои пикантни аромати и аромати на тъмни плодове във виното.

### SOLO SELECT

- Препоръчва се за използване при червени вина
- Препоръчва се за използване в червени вина
- Показва добра имплантация и ефективна кинетика на ферментация
- Подобрява структурата и сложността, както и пикантни нотки и нотки на тъмни плодове
- Късно разграждане на лимонената киселина и следователно ниско производство на диацетил
- Може да се използва както за съвместно инокулиране, така и за последователно инокулиране

### ТЕХНИЧЕСКИ СВОЙСТВА

- Температурен диапазон: 14 - 28 °C
- Устойчивост на алкохол: 16%
- бщ SO<sub>2</sub> при инокулиране: < 50 mg/L
- рН: ≥ 3.2
- Няма производство на биогенни амини
- Производството на летливи киселини е малко или никакво

### ДОЗИРОВКА: 1 g/hL

### РЕХИДРАТАЦИЯ

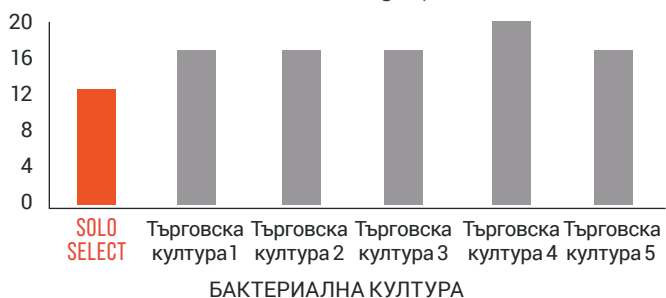
За оптимално разпределение, разтворете пакета с лиофилизирани бактерии във вода без хлор с обем 20 пъти колкото неговото тегло при 20 °C за максимум 15 минути. и добавете суспензията към мъстта или виното, което ще ферментира. Възможно е директна инокулация на бактерията без разтваряне. Отворете пакетчето и добавете директно бактерията по време на изпомпване.

### 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.

### ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТНА МЛФ (МАЛОЛАКТИЧНА ФЕРМЕНТАЦИЯ)

Сравнение на продължителността на малолактичната ферментация по време на последователно инокулиране за сравнение на **SOLO SELECT** с пет търговски култури на *Oenococcus oeni*. Дни за завършване на MLF за Каберне Совиньон (Гаяк, Франция) (алкохол 14,3% | рН 3,4 | ябълчена киселина 1,5 g / L).



### СЕТИВНО ВЪЗДЕЙСТВИЕ

Сравнение на фиксатор **SOLO SELECT** и търговска култура *Oenococcus oeni* при Мерло (Бордо, Франция).

