

ANCHOR DUET AROM

Bakteriální směs *Oenococcus oeni* a *Lactobacillus plantarum* používaná ke koinokulaci pro zvýraznění aroma během malolaktické fermentace (MLF).

PŮVOD

Izolovaná na Institutu vinařské biotechnologie na Univerzitě v Stellenbosch v Jižní Africe.

APLIKACE

Duet Arom je směsná startovací kultura, která se používá ke koinokulaci, ke zlepšení aromatického profilu během malolaktické fermentace. Vedle MLF, přispívá ke komplexitě aroma a je kompatibilní s mikrooxidací.

DUET AROM

- *O. oeni*: produkce esteru zajišťuje ovocné aroma
- *L. plantarum*: aromatické látky z hroznů zajišťuje ovocné & květinové aroma
- Spolehlivost a účinnost: způsobuje MLF
- Koinokulace: očkování kvasinkami a bakteriemi ve stejný den, časová úspora
- Kompatibilní s mikrooxidací: ovocnější aroma, intenzivnější aroma a plnost v ústech

TECHNICKÉ VLASTNOSTI A VÝHODY SMĚSI

- Teplotní rozsah: 18 - 28 °C
- Tolerance alkoholu: 15,5%
- Celkový SO₂ při koinokulaci (max): < 50 mg/L; 40 – 50 ppm (mg/L)
- pH: ≥ 3,4 - 4,0
- Bez produkce biogenních aminů
- Malá až žádná produkce těkavých kyselin

DÁVKOVÁNÍ: 1 g/hL

PŘÍPRAVA

Rozpusťte 1 sáček v 1 l vody zbavené chlóru při 20 °C po dobu maximálně 15 minut. Míchejte do rozpuštění. Rozpuštěné bakterie musí být přidány do moštu současně s kvasinkami. Teplota moštu by měla být ideálně udržována mezi 20 °C a 25 °C.

SKLADOVÁNÍ

Uchovávejte v chladu a suchu, 18 měsíců při 4 °C nebo 36 měsíců při -18 °C v originálním uzavřeném obalu. Po otevření ihned spotřebujte. Pro potřeby transportu a doručování je možné přechovávat uzavřené obaly po dobu až 3 týdnů v pokojové teplotě (< 25 °C) bez výrazných ztrát na účinnosti.

Koncentrace monoterpenů a norisoprenoidů ve vínech Shiraz vyráběných koinokulací s **DUET AROM** a s jinými bakteriálními produkty.

