

DUET SOFT | BACTÉRIAS

Mistura de bactérias *Oenococcus oeni* e *Lactobacillus plantarum* para ser usada em co-inoculação com o intuito de melhorar a suavidade e volume de boca durante a fermentação malolática.

ORIGEM

Bactéria isolada pelo Institute for Wine Biotechnology, Universidade de Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

Duet Soft é uma cultura mista de arranque para a FML para co-inoculação de vinhos tintos e brancos. Esta cultura de bactérias foi desenvolvida para proporcionar todos os benefícios da co-inoculação, intensificando simultaneamente o corpo e os aromas de vinhos tintos e brancos.

DUET SOFT

- Aumento da redondez e volume de boca nos vinhos tintos e brancos.
- Diminuição dos caracteres verdes.
- Redução de adstringência.
- Aromas de fruta preta reforçado nos vinhos tintos.
- Co-inoculação: inoculação das bactérias e leveduras no mesmo dia - facilidade de utilização e economia de tempo.

PROPRIEDADES TÉCNICAS

- Tolerância à temperatura: 15 - 28°C
- Tolerância ao álcool: 15%
- SO₂ total na inoculação: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.2
- Ausência de produção de aminas biogénicas.
- Baixa ou nula produção de acidez volátil.

DOSE: 1 g/hL

UTILIZAÇÃO

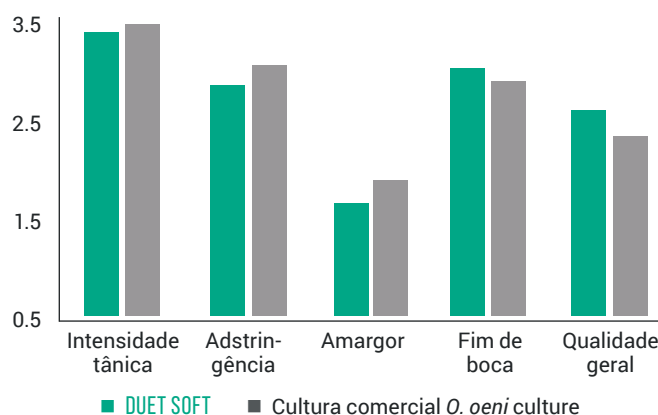
Dissolver o conteúdo de uma saqueta de 25 g, em 20 vezes o seu peso em água (sem cloro a 20°C), durante 15 minutos no máximo. Mexer até dissolver. As bactérias reidratadas devem ser adicionadas ao mosto ao mesmo tempo que a levedura. A temperatura do mosto deve ser mantida idealmente acima de 18°C.

ARMAZENAMENTO

Conservar num local fresco e seco (18 meses a 4°C ou 36 meses a -18°C) na embalagem de origem devidamente selada. Deve utilizar o conteúdo da saqueta após a sua abertura. Durante o transporte e entrega, os pacotes selados podem ser mantidos à temperatura ambiente (< 25°C) por 3 semanas, sem perda significativa de viabilidade.

PERFIL GUSTATIVO

Aumento da intensidade aromática e da qualidade geral, com diminuição da adstringência e amargor (vinho Tempranillo, Espanha).



PERFIL AROMÁTICO

