

BACTÉRIAS

ANCHOR SOLO SELECT

Uma estirpe robusta, AWRI YV Select, isolada pelo Australian Wine Research Institute. Trata-se de uma estirpe *Oenococcus oeni* que garante uma fermentação malolática segura intensificando a estrutura e as notas de especiarias durante a fermentação sequencial.

ORIGEM

Solo Select foi isolada em Yarra Valley na Austrália e selecionada pelo Australian Wine Research Institute pela sua capacidade de fermentação sob uma grande diversidade de condições.

APLICAÇÃO

Solo Select é uma bactéria *Oenococcus oeni* selecionada pela sua capacidade de realizar com eficácia a fermentação malolática sob uma grande diversidade de condições extremas. Além disso, levar a cabo a fermentação malolática com esta cultura robusta aumentará a complexidade e a estrutura, bem como as notas de especiarias e de frutos pretos no vinho.

SOLO SELECT

- Recomendado para vinhos tintos
- Apresenta boa implantação e cinética de fermentação mais eficaz
- Intensifica a estrutura e complexidade bem como notas de especiarias e frutos pretos
- Degradação tardia do ácido cítrico, resultando na produção reduzida de diacetilo
- Pode ser utilizado quer em co-inoculação quer em inoculação sequencial

PROPRIEDADES TÉCNICAS

- Tolerância à temperatura: 14 - 28 °C
- Tolerância ao álcool: 16%
- 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.

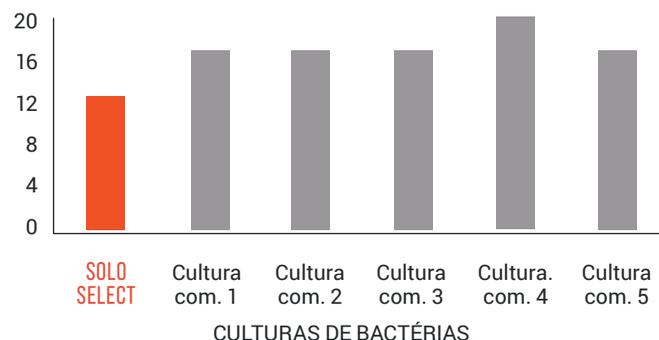
ARMAZENAMENTO

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.

PERÍODO DE DURAÇÃO DA MLF

Uma comparação do tempo de fermentação malolática durante a inoculação sequencial entre **SOLO SELECT** e cinco culturas comerciais *Oenococcus oeni*.

Dias para completar a FML para o Cabernet Sauvignon (Gaillac, França) (14.3% álcool | pH 3.4 | 1.5 g/L de ácido málico)



IMPACTO SENSORIAL

Uma comparação entre **SOLO SELECT** e a cultura comercial *Oenococcus oeni* no Merlot (Bordéus, França).

