

ANCHOR DUET AROM

Mistura de bactérias *Oenococcus oeni* e *Lactobacillus plantarum* para ser usada em co-inoculação com o intuito de intensificar o perfil aromático durante a fermentação malolática.

ORIGEM

Isolado pelo Instituto de Biotecnologia do Vinho, Universidade de Stellenbosch, África do Sul.

APLICAÇÃO

Duet Arom é uma cultura mista para arranque de FML em co-inoculação. Além da FML, contribui para a complexidade adicional de aroma e é compatível com micro oxigenação.

DUET AROM

- *O. oeni*: produção ésteres responsáveis por aromas frutados
- *L. plantarum*: libertação de compostos ligados derivados da uva responsáveis por aromas frutados e florais
- Confiável e eficaz: conclusão da FML
- Co-inoculação: inoculação da levedura e bactérias no mesmo dia; economia de tempo
- Compatível com micro oxigenação: mais fruta, maior intensidade aromática e volume de boca

PROPRIEDADES TÉCNICAS

- Tolerância à temperatura: 18 - 28 °C
- Tolerância ao álcool: 15.5%
- SO₂ total na inoculação: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.4
- 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.

