

BACTÉRIA

ANCHOR SOLO AURORA

Solo Aurora é uma bactéria láctica *Oenococcus oeni* para fermentação malolática (FML) sequencial em vinhos brancos e tintos. Foi selecionada pela sua capacidade de não só completar a FML de uma forma robusta, mas também de melhorar o perfil sensorial e a qualidade do vinho durante o processo.

ORIGEM

Solo Aurora é uma estirpe selecionada no norte de Itália, validada e comercializada pela Anchor Oenology.

APLICAÇÃO

Solo Aurora é uma bactéria *Oenococcus oeni* selecionada pela sua eficácia na realização da fermentação malolática em vinhos brancos e tintos, melhorando simultaneamente o perfil sensorial e a qualidade do vinho. Solo Aurora intensifica os aromas de frutos vermelhos frescos, o corpo, o volume e a frescura/acidez.

SOLO AURORA

- Recomendado para vinhos brancos e tintos
- Boa implantação e cinética fermentativa eficiente
- Intensificação de aromas de fruta fresca, principalmente frutos vermelhos
- Aumento da intensidade aromática global
- Melhoria da qualidade aromática geral
- Presença de notas especiadas e de frutos pretos
- Pode ser utilizado tanto em co-inoculação como em inoculação sequencial

PROPRIEDADES TÉCNICAS

- Tolerância à temperatura: 18 - 28 °C
- Tolerância ao álcool: 15 %
- SO₂ total na inoculação: < 40 mg/L
- pH: ≥ 3,2
- Sem produção de aminas biógenas
- Baixa produção de acidez volátil

DOSE: 1 g/hL

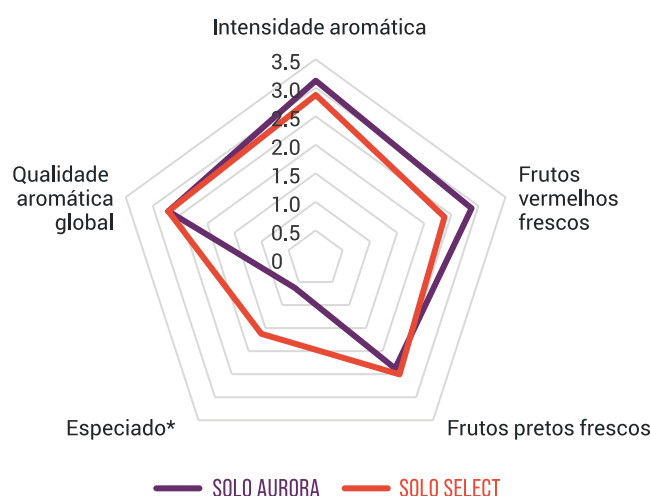
UTILIZAÇÃO

Para uma distribuição ideal, reidratar a saqueta de 25 g em 1 L de água sem cloro a 20 °C durante no máximo 15 minutos e adicionar a suspensão ao mosto ou vinho a fermentar. A inoculação direta da bactéria sem reidratação também é possível: abrir a saqueta e adicionar diretamente durante uma remontagem.

ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco e seco. Prazo de validade: 18 meses a 4 °C ou 36 meses a -18 °C na embalagem original selada. Utilizar de imediato após abertura. Durante o transporte e entrega, as saquetas seladas podem ser mantidas à temperatura ambiente (< 25 °C) durante 3 semanas sem perda significativa de viabilidade.

Análise sensorial:
Tempranillo, Vitec, Espanha (vindima 2023).



Resultados sensoriais (aroma):
IFV, Merlot, Bordéus (vindima 2023).

