

ANCHOR DUET MATURE

Cultivo mixto de bacterias *Oenococcus oeni* y *Lactobacillus plantarum*, para su uso en co-inoculación, con el fin de obtener un acentuado perfil de frutos negros durante la fermentación maloláctica y la crianza.

ORIGEN

Cultivo de bacterias seleccionado y formulado por Anchor Oenology.

APLICACIÓN

Duet Mature es un cultivo mixto iniciador de la FML para la co-inoculación de vinos tintos. Este cultivo de bacterias se ha desarrollado con el fin de ofrecer todos los beneficios de la co-inoculación, al tiempo que acentúa el perfil de frutos negros, realzando los aromas a ciruelas, ciruelas pasas, frutos secos y frutos negros. Duet Mature no solo mejora el perfil sensorial durante la FML, sino que además contribuye significativamente al perfil aromático durante el período de crianza.

DUET MATURE

- Mayor aroma a ciruelas y frutos rojos
- Toques especiados y de pimienta negra
- Notas florales acentuadas
- Notas de mora y grosellas negras más evidentes (liberación de DMS durante la maduración)

PROPIEDADES TÉCNICAS

- Tolerancia a la temperatura: 18 - 28 °C
- Tolerancia al alcohol: 16%
- SO₂ total en el momento de la inoculación: < 50 mg/L
- pH: ≥ 3.3
- Sin producción de aminas biógenas
- Producción de acidez volátil escasa o nula

DOSIS: 1g/hL

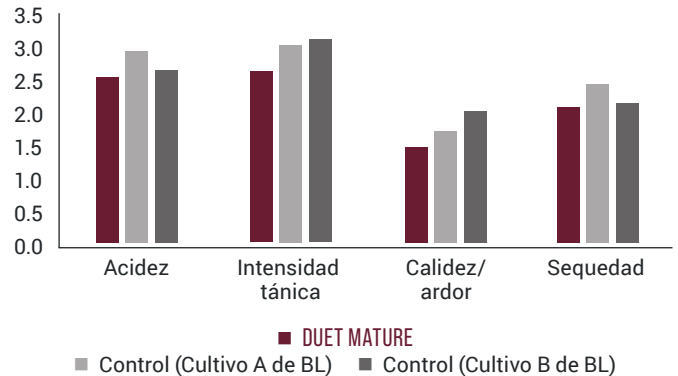
MODO DE EMPLEO

Disolver un sobre de 25 g en 20 veces su peso de agua sin cloro a 20°C durante 15 minutos como máximo. Remover para dispersar. Las bacterias rehidratadas deben añadirse al mosto al mismo tiempo que la levadura. Lo ideal es mantener la temperatura del mosto entre 18 y 25°C.

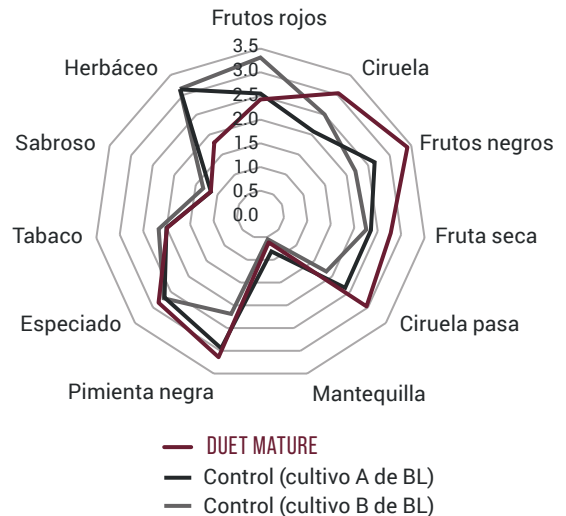
CONSERVACIÓN

Consérvese en lugar fresco y seco. 18 meses a 4 °C o 36 meses a -18°C en su envase original sin abrir. Úselo una vez abierto. Durante el transporte y la entrega, los paquetes sellados se pueden mantener a temperatura ambiente durante 3 semanas (< 25 °C), sin pérdida significativa de viabilidad.

DUET MATURE vs. bacteria de la competencia | Tempranillo español | Reducción de las sensaciones negativas.



DUET MATURE en comparación con otros cultivos comerciales para co-inoculación | Cabernet Sauvignon sudafricano.



Análisis sensorial tras la FML – preferencia general | Merlot español.

