

## ANCHOR SOLO AURORA

Solo Aurora е млечнокисела бактерия *Oenococcus oeni*, предназначена за последователна ябълчно-млечнокисела ферментация (ЯМКФ) при бели и червени вина. Тя е селектирана не само заради способността си да завършва надеждно ЯМКФ, но и заради приноса си към подобряване на сензорния профил и качеството на виното по време на процеса.

### ПРОИЗХОД

Solo Aurora е щам, селектиран в Северна Италия, валидиран и комерсиализиран от Anchor Oenology.

### ПРИЛОЖЕНИЕ

Solo Aurora е бактерия *Oenococcus oeni*, селектирана заради способността ѝ ефективно да провежда ЯМКФ в бели и червени вина, като същевременно подобрява сензорния профил и качеството на виното. Solo Aurora засилва ароматите на пресни червени плодове, придава обем, тяло и свежест/киселинност.

### SOLO AURORA

- Препоръчва се за употреба при бели и червени вина
- Добра имплантация и ефективна кинетика на ферментация
- Подчертаване на ароматите на пресни плодове, основно червени
- Повишена обща ароматна интензивност
- Подобро общо ароматно качество
- Наличие на пикантни и черни плодови нотки
- Подходяща за ко-инокулация и последователна инокулация

### ТЕХНИЧЕСКИ СВОЙСТВА

- Температурна диапазон: 18 – 28 °C
- Устойчивост на алкохол: 15 %
- Общ SO<sub>2</sub> при инокулиране: < 40 mg/L
- pH: ≥ 3.2
- Няма производство на биогенни амини
- Производството на летливи киселини е малко или Никакво

**ДОЗИРОВКА:** 1 g/hL

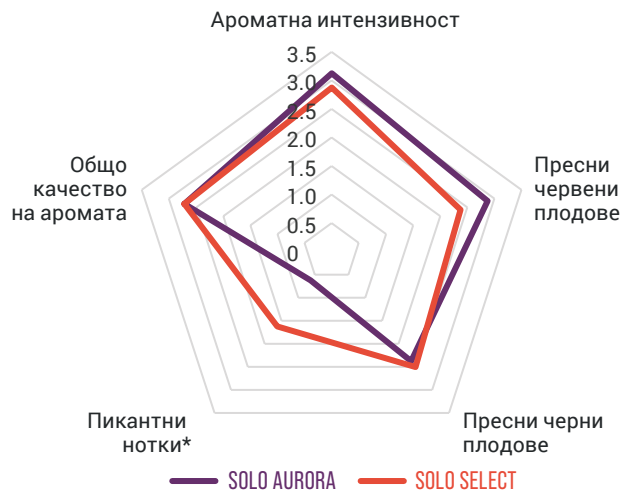
### РЕХИДРАТАЦИЯ

За оптимално разпределение рехидратирайте сашето от 25 g в 1 литър нехлорирана вода при 20 °C за максимум 15 минути и добавете суспензията към мъстта или виното. Възможна е и директна инокулация без рехидратация: отворете сашето и добавете бактериите директно по време на преточване.

### СЪХРАНЕНИЕ

Съхранявайте на хладно и сухо място. Срок на годност: 18 месеца при 4 °C или 36 месеца при -18 °C в оригинална, запечатана опаковка. Използвайте веднага след отваряне. По време на транспортиране и доставка, запечатаните сашета могат да се съхраняват при стайна температура (< 25 °C) до 3 седмици без значителна загуба на жизнеспособност.

**Сензорен анализ:**  
Темпранийо, Vitec, Испания (реколта 2023).



**Резултати от сензорен анализ (аромати):**  
IFV, Мерло, Бордо (реколта 2023).

