

ANCHOR SOLO AURORA

Solo Aurora est une bactérie lactique *Oenococcus oeni* destinée à la fermentation malolactique (FML) séquentielle des vins blancs et rouges. Elle a été sélectionnée pour sa capacité non seulement à mener à bien la FML de manière robuste, mais aussi à améliorer le profil sensoriel et la qualité du vin au cours de son élaboration.

ORIGINE

Solo Aurora est une souche sélectionnée dans le nord de l'Italie, validée et commercialisée par Anchor Oenology.

APPLICATION

Solo Aurora est une bactérie *Oenococcus oeni* sélectionnée pour sa capacité à réaliser efficacement la fermentation malolactique dans les vins rouges et blancs, tout en améliorant le profil sensoriel et la qualité du vin. Solo Aurora met en valeur les arômes de fruits rouges frais, le volume, le corps et la fraîcheur/acidité.

SOLO AURORA

- Recommandée pour les vins blancs et rouges
- Bonne implantation et cinétique fermentaire efficace
- Valorisation des arômes de fruits frais, principalement fruits rouges
- Intensité aromatique globale accrue
- Qualité aromatique globale renforcée
- Présence de notes épicées et de fruits noirs
- Utilisable en co-inoculation ou en inoculation séquentielle

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Température de tolérance : 18 - 28 °C
- Tolérance à l'alcool : 15 %
- SO₂ total à l'inoculation : < 40 mg/L
- pH : ≥ 3,2
- Aucune production d'amines biogènes
- Faible production d'acidité volatile

DOSE D'EMPLOI: 1 g/hL

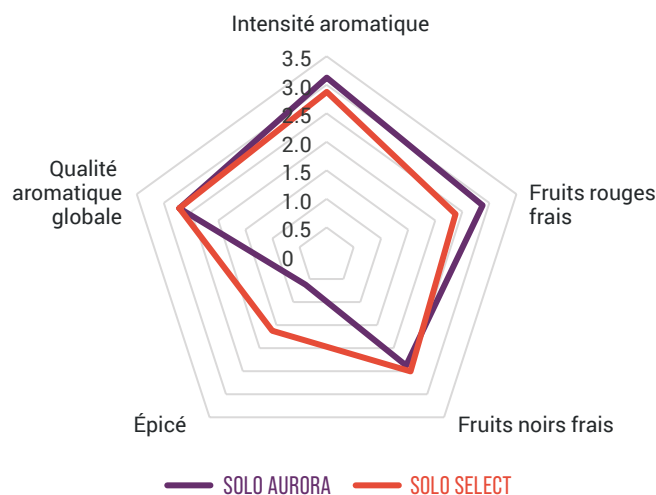
UTILISATION

Pour une répartition optimale, remettre en suspension le sachet de 25 g dans 1 L d'eau non chlorée à 20 °C pendant 15 minutes maximum, puis inoculer le moût ou le vin à fermenter. Il est également possible d'inoculer directement sans réhydratation : ouvrir le sachet et ajouter les bactéries directement lors d'un remontage.

CONSERVATION

À conserver dans un endroit frais et sec. Durée de conservation : 18 mois à 4 °C ou 36 mois à -18 °C dans son emballage d'origine scellé. Utiliser immédiatement après ouverture. Pendant le transport et la livraison, les sachets scellés peuvent être conservés à température ambiante (< 25 °C) pendant 3 semaines sans perte significative de viabilité.

Analyse sensorielle:
Tempranillo, Vitec, Espagne (millésime 2023).



Analyse sensorielle:
IFV, Merlot, Bordeaux (millésime 2023)

