

ANCHOR SOLO AURORA

Solo Aurora ist ein Milchsäurebakterium (*Oenococcus oeni*) für den biologischen Säureabbau (BSA) in Weiß- und Rotweinen. Es wurde ausgewählt, um nicht nur den BSA zuverlässig durchzuführen, sondern auch das sensorische Profil und die Weinqualität während des Prozesses zu verbessern.

HERKUNFT

Solo Aurora ist ein Stamm, der in Norditalien selektiert und von Anchor Oenology validiert und in Verkehr gebracht wurde.

VERWENDUNG

Solo Aurora ist ein *Oenococcus oeni*-Stamm, der aufgrund seiner Fähigkeit ausgewählt wurde, den BSA in Weiß- und Rotweinen effizient durchzuführen und gleichzeitig das sensorische Profil und die Qualität des Weins zu verbessern. Solo Aurora hebt Aromen von frischen roten Früchten hervor und verleiht dem Wein Volumen, Körper und Frische/Säure.

SOLO AURORA

- Empfohlen für Weiß- und Rotweine
- Einfache Einsaat und effiziente Gärungskinetik
- Verstärkte Aromen frischer Früchte, vor allem rote Früchte
- Höhere gesamte Aromaintensität
- Verbesserung der allgemeinen Aromatik
- Präsenz von Gewürz- und dunklen Fruchtaromen
- Sowohl für Simultanbeimpfung als auch für die Beimpfung nach der Hauptgärung geeignet

PHYSIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Temperaturtoleranz: 18 – 28 °C
- Alkoholtoleranz: 15 %
- Gesamt-SO₂ bei Beimpfung: < 40 mg/L
- pH-Wert: ≥ 3,2
- Keine Bildung biogener Amine
- eringe flüchtige Säurebildung

DOSIERUNG: 1 g/hL

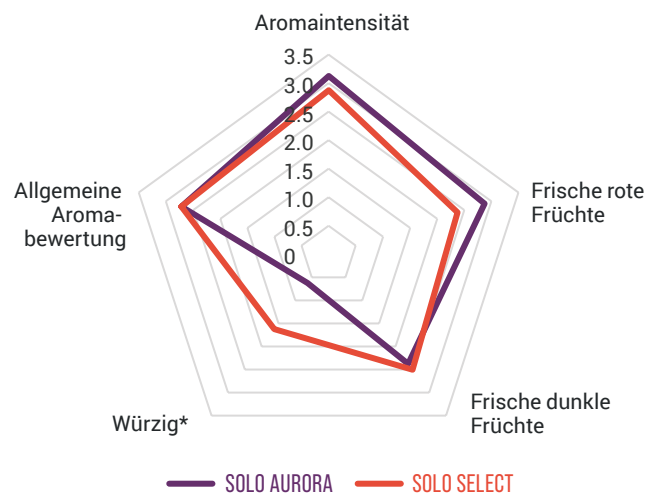
GEBRAUCHSANLEITUNG

Für eine optimale Verteilung den 25-g-Beutel in 1 L chlorfreiem Wasser bei 20 °C für maximal 15 Minuten rehydrieren und die Suspension dem zu vergärenden Most oder Wein zugeben. Auch eine direkte Beimpfung ohne Rehydrierung ist möglich: Beutel öffnen und die Bakterien direkt während eines Umpumpvorgangs zugeben.

LAGERUNG

Kühl und trocken. Mindestens haltbar 18 Monate bei 4 °C oder 36 Monate bei -18 °C in ungeöffneter Originalverpackung. Nach Anbruch alsbald verbrauchen. Während des Transportes kann die Umgebungstemperatur für 3 Wochen bis zu 25 °C betragen, ohne dass die Lebensfähigkeit der Bakterien beeinträchtigt wird.

Sensorische Analyse:
Tempranillo, Vitec, Spanien (Jahrgang 2023).



Sensorische Ergebnisse (Aromen):
IFV, Merlot, Bordeaux (Jahrgang 2023).

