

ANCHOR SOLO SELECT

Надёжный штамм AWRI YV Select, выведенный Австралийским научно-исследовательским институтом вина. Это штамм *Oenococcus oeni*, обеспечивающий БЕЗОПАСНУЮ малолактическую ферментацию и улучшающий СТРУКТУРУ и ПРЯНОСТЬ вкуса во время последовательной ферментации.

**ANCHOR
SOLO SELECT**
SECURITY AND STRUCTURE
Oenococcus oeni

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Anchor SOLO SELECT был выведен в долине Ярра в Австралии и выбран Австралийским научно-исследовательским институтом вина за его способность к ферментации в различных условиях.

ПРИМЕНЕНИЕ

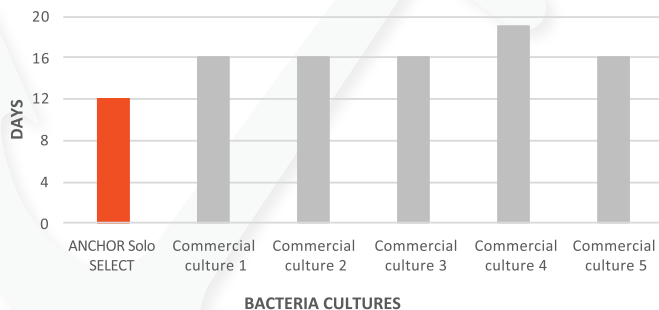
Anchor SOLO SELECT это бактерии *Oenococcus oeni* выбранные за их способность эффективно выполнять малолактическую ферментацию в условиях различной сложности. Кроме того, достижение малолактической ферментации с помощью этой крепкой культуры благоприятно влияет на строение и структуру, а также на свойства некоторых темных фруктов и пряность вина.

ДОЗИРОВКА: 1 г/гл

РЕГИДРАЦИЯ: Для лучшего распределения, разведите пакет сублимированных бактерий в соотношении 1:20 без хлора при температуре 20°C в течение не более 15 минут и добавьте суспензию в сусло или вино для брожения. Возможна прямая инокуляция бактерий без регидратации. Откройте пакет и добавьте бактерии непосредственно во время переливания.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ МАЛОЛАКТИЧЕСКОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ

Days to complete MLF in a Cabernet Sauvignon (Gaillac, France)
(14.3% alcohol | pH 3.4 | 1.5 g/L malic acid)



BACTERIA CULTURES

Сравнение продолжительности малолактической ферментации при последовательной инокуляции и с Anchor Solo SELECT с пятью коммерческими культурами *Oenococcus oeni*.

ТЕХНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

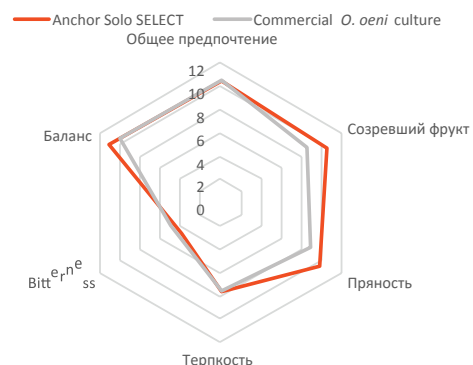
Допустимое значение pH	> 3.2
Спиртоустойчивость	< 16%
Допустимое значение SO ₂	< 50 mg/L
Допустимая температура TSO ₂	>14°C (>57°F)
Потребность в питательных веществах	средняя

SOLO SELECT

- ▶ Рекомендуется использовать для красных вин
- ▶ Хорошие показатели имплантации и эффективная кинетика брожения
- ▶ Благоприятно влияет на строение и структуру
- ▶ Благоприятно влияет на свойства тёмных фруктов и пряный аромат
- ▶ Образование низкого количество летучих кислот
- ▶ Позднее разложение лимонной кислоты и, как следствие, образование низкого количества диацетила
- ▶ Отсутствие биогенного амина
- ▶ Может использоваться как для совместной инокуляции, так и для последовательной инокуляции

ХРАНЕНИЕ: Хранить в прохладном сухом месте. Срок годности составляет 18 месяцев при 4 °C или 36 месяцев при -18 °C в оригинальной запечатанной упаковке. После открытия использовать только один раз. Во время транспортировки и доставки запечатанные пакеты можно хранить при обычной температуре в течение 3 недель (<25 °C), без значительной потери жизнеспособности.

СЕНСОРНОЕ ВЛИЯНИЕ



Сравнение Anchor Solo SELECT и коммерческой культуры *Oenococcus oeni* в Мерло (Бордо, Франция).



Anchor
OENOLOGY
Dedicated to fermentation excellence

DISTRIBUTOR:

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304