



OENOBANDS PRÉSENTE LA NOUVELLE BACTÉRIE DUET MATURE

Duet Mature : un nouveau mélange de bactéries destiné à améliorer la qualité du vin, même en bouteille

Duet Mature est le nouveau mélange de bactéries *Oenococcus oeni* et *Lactobacillus plantarum* sélectionné par Anchor Oenology et distribué par Oenobrand. Duet Mature fait partie de la gamme de bactéries Duet dédiée au co-ensemencement, spécifiquement développée pour améliorer la qualité des vins durant le processus de fermentation malolactique (FML) et la période d'élevage.

DUET MATURE : DE MULTIPLES IMPACTS POSITIFS SUR LES VINS ROUGES

1. AMÉLIORE LA COULEUR (Fig. A)

La concentration totale en anthocyanes et l'intensité de la couleur après la FML avec Duet Mature a été mesurée sur un Merlot espagnol. Ces deux paramètres affichent des valeurs plus élevées avec Duet Mature qu'avec n'importe quelle autre culture de co-ensemencement du commerce et un traitement sans FML. Duet Mature améliore la couleur des vins rouges, en particulier les vins rouges destinés à l'élevage.

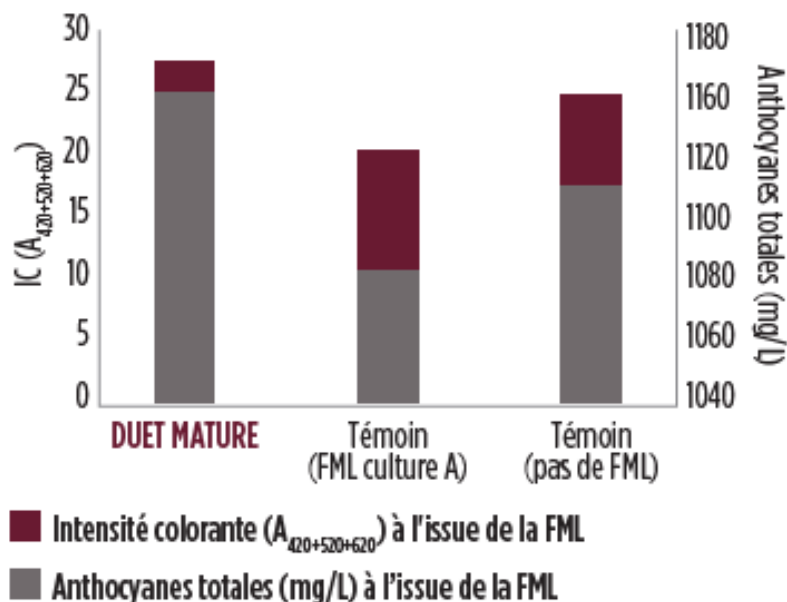


Figure A. Impact de **DUET MATURE** sur les polyphénols | Merlot d'Espagne.

2. AMÉLIORE LA QUALITÉ (Fig. B)

Duet Mature a également la propriété de réduire les sensations susceptibles d'influer négativement sur la qualité du vin. Dans un Tempranillo espagnol, Duet Mature a permis de réduire l'intensité, la chaleur, la sécheresse des tanins et les notes herbacées.

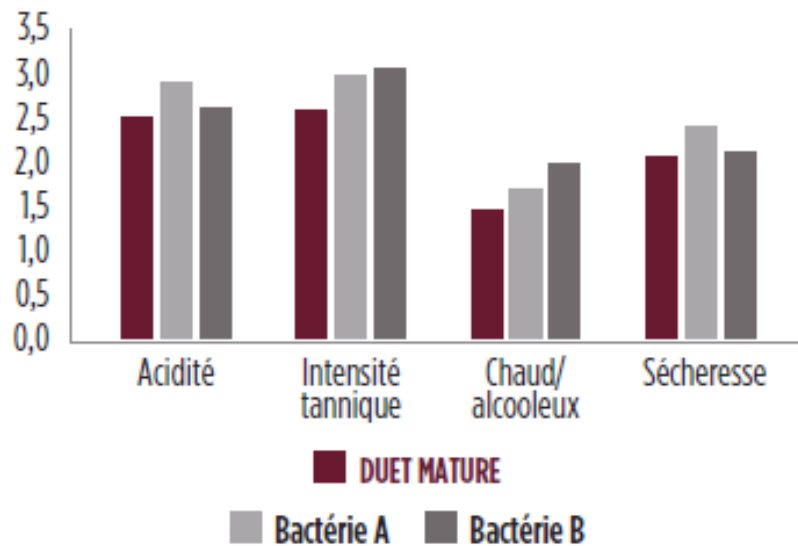


Figure B. DUET MATURE vs deux bactéries concurrentes | Tempranillo d'Espagne | Diminution des sensations négatives.

3. INTENSIFIE LES ARÔMES (Fig. C)

Duet Mature améliore de manière significative les notes de fruits noirs, comme la prune, le pruneau et les fruits secs.

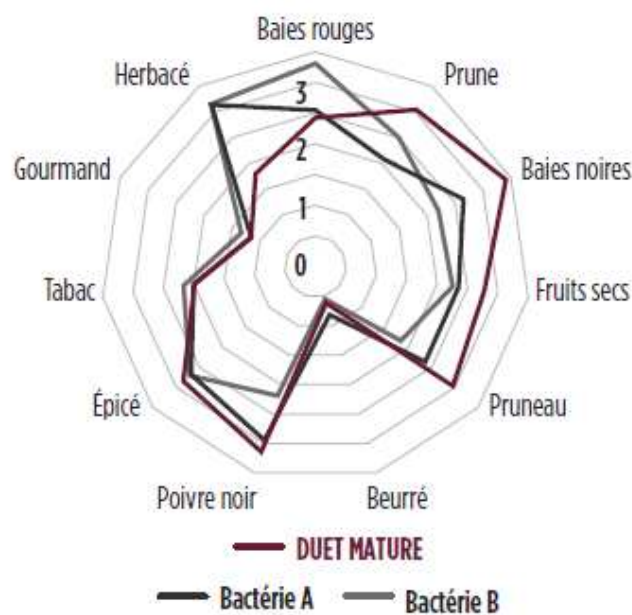


Figure C. DUET MATURE vs deux cultures commerciales dédiées à la co-inoculation | Cabernet sauvignon d'Afrique du Sud.

4. LE CHOIX DES DÉGUSTATEURS (Fig. D)

Évalué par un jury de professionnels, Duet Mature est le vin préféré en comparaison à des cultures commerciales et à un vin où la FML n'a pas été faite.

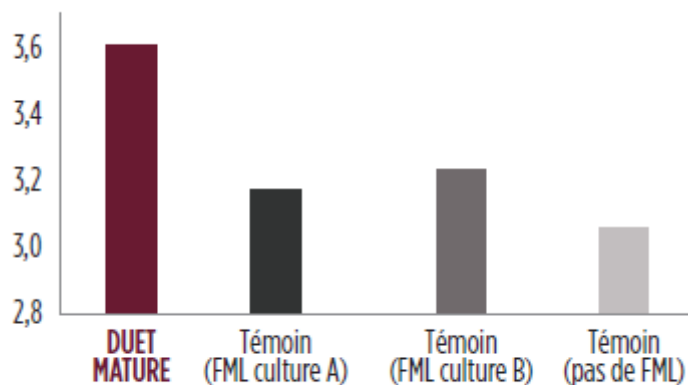


Figure D. Analyse sensorielle en fin de FML - Notes attribuées à la préférence globale | Merlot d'Espagne.

La gamme Duet d'Anchor Oenology est unique et spécifiquement développée pour améliorer la qualité durant la FML.

-FIN-

Note aux éditeurs :

À propos d'Anchor Oenology :

Durant ce millésime 2021, Anchor Oenology célèbrera son 97e anniversaire au service des viticulteurs d'Afrique du Sud et du monde entier. Fournisseur de confiance de solutions viticoles depuis 1924, la société reste tournée vers l'innovation et la création de produits fiables et de qualité dédiés à l'excellence de la fermentation.

Note à l'attention des rédacteurs :

Oenobrand conçoit et met en marché les produits oenologiques d'aujourd'hui et de demain. Sa stratégie d'innovation permanente permet la création de solutions apportant une réponse intégrant les ambitions et souhaits des oenologues, négociants et consommateurs. C'est avec confiance dans le futur de la filière et en s'adaptant à ses évolutions qu'Oenobrand, soutenue par ses deux maisons mères de renommée internationale (DSM Food Specialties et Anchor Oenology), développe une gamme de produits oenologiques composée d'enzymes, levures, produits dérivés des levures et bactéries.

Grâce à son équipe d'experts pluridisciplinaire, Oenobrand s'attache à proposer aux oenologues des solutions novatrices et scientifiques et à mettre en évidence les synergies positives entre ses produits. Oenobrand distribue ses marques reconnues sur les cinq continents à travers un réseau de distribution spécialisé : Anchor®, Fermivin®, Maxaferm, Extraferm, Natuferm faisant partie de la gamme feel SAFE!, Claristar®, Final touch®, Rapidase®, Maloferm® et In-Line Ready®.

Pour en savoir plus sur Oenobrand, nos solutions, nos innovations et nos marques, visitez notre site internet, www.oenobrand.com, ou notre page Facebook sur www.facebook.com/Oenobrand. Vous trouverez un service de presse en ligne sur le site web www.oenobrand.com qui vous propose des communiqués à télécharger.

Pour plus d'information, contactez Louise Hurren louisehurren@wanadoo.fr tel. +33 (0)6 17 66 02 53