



OENOBRA

ND^S ANUNCIA EL NUEVO PRODUCTO DUET MATURE

Duet Mature: un nuevo cultivo mixto de bacterias para mejorar la calidad del vino, incluso durante su estancia posterior en botella.

Duet Mature es el nuevo cultivo mixto de bacterias *Oenococcus oeni* y *Lactobacillus plantarum*, lanzado por Anchor Oenology y distribuido por Oenobrand. Duet Mature forma parte de la gama de bacterias Duet para coinoculación, desarrollado específicamente para mejorar la calidad del vino durante la fermentación maloláctica (FML) y la fase de crianza.

DUET MATURE: MÚLTIPLES EFECTOS POSITIVOS EN LOS VINOS TINTOS

1. MEJORA EL COLOR (Fig. A)

En un Merlot elaborado en España se determinaron la concentración total de antocianos y la intensidad colorante después de la FML con Duet Mature. Ambos parámetros fueron más altos con Duet Mature, en comparación con otro cultivo comercial para coinoculación y con un tratamiento sin FML. Se demostró que con Duet Mature se realza el color del vino tinto, especialmente en los vinos tintos destinados a la crianza.

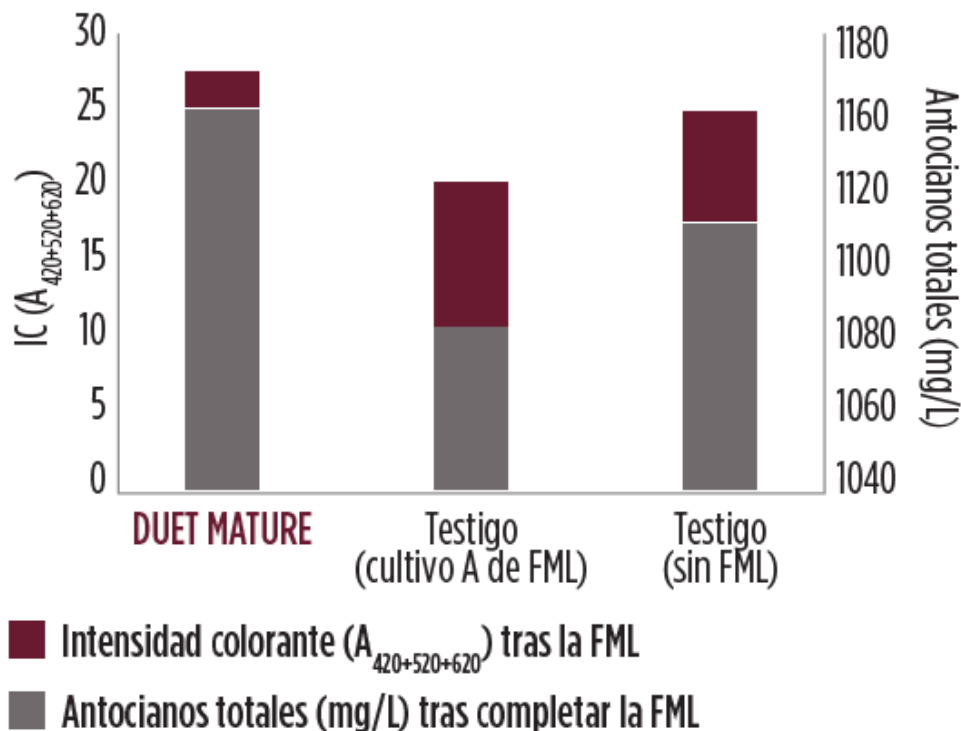


Figura A. Aumento de polifenoles con **DUET MATURE** | Merlot español.

2. MEJORA LA CALIDAD (Fig. B)

Duet Mature también tiene la capacidad de reducir sensaciones que podrían influir negativamente en la calidad del vino. En un Tempranillo español, Duet Mature fue capaz de reducir las notas de intensidad, ardor, sequedad y herbáceas de los taninos.

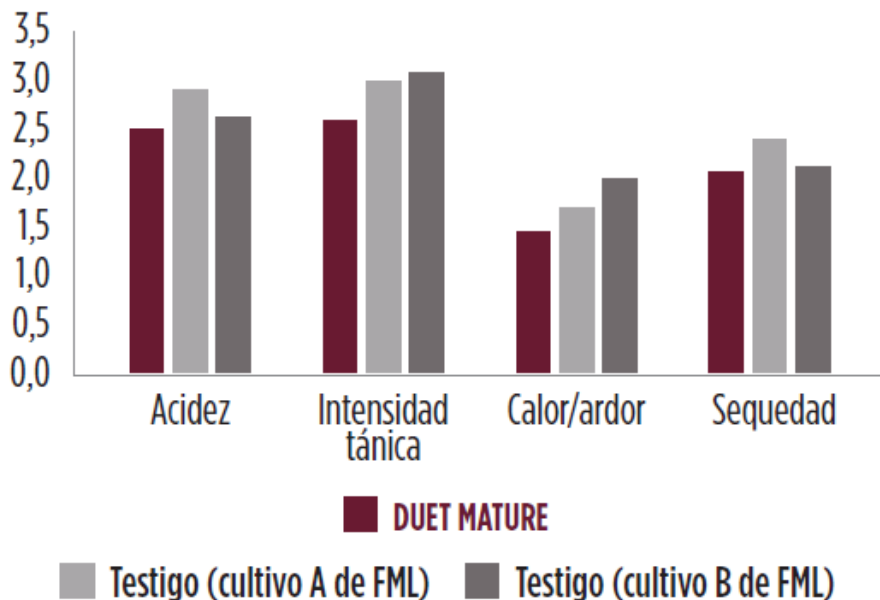


Figura B. DUET MATURE frente a bacterias de la competencia | Tempranillo.

3. INCREMENTA EL AROMA (Fig. C)

Duet Mature acentúa significativamente el perfil de frutos negros, realizando los aromas de ciruelas, ciruelas pasas, frutos secos y frutos negros.

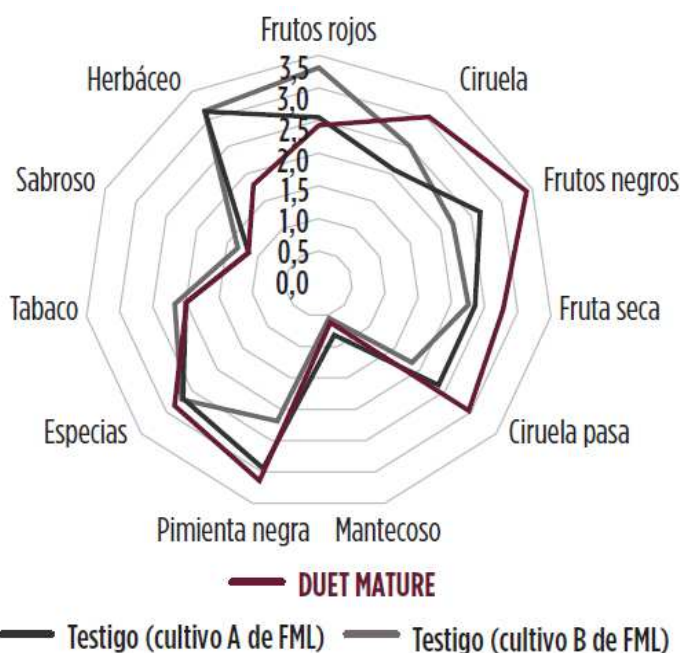


Figura C. DUET MATURE en comparación con otros cultivos comerciales para coinoculación | Cabernet Sauvignon sudafricano.

4. ES EL PREFERIDO DE LOS CATADORES (Fig. D)

Cuando se realiza una valoración por parte de un panel de catadores profesionales, Duet Mature es siempre el vino preferido en comparación con otros cultivos comerciales y con el vino sin FML.

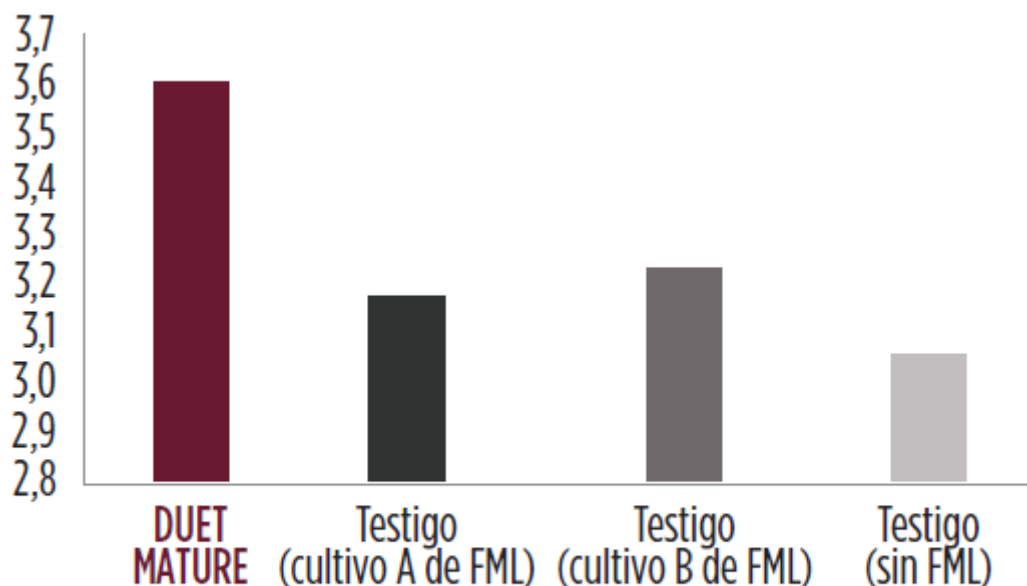


Figura D. Análisis sensorial tras FML – preferencia general | Merlot – España.

La gama Duet de Anchor Oenology es única y se ha desarrollado específicamente para mejorar la calidad durante la FML.

-FIN-

Nota para los editores:

Acerca de Anchor Oenology:

En la vendimia 2021 Anchor Oenology celebrará su 97 aniversario, apoyando siempre a la industria del vino tanto sudafricana como internacional. Un proveedor de confianza que lleva ofreciendo soluciones para la vinificación desde 1924 y cuyo objetivo sigue siendo la innovación y la creación de productos seguros y de calidad dedicados a la excelencia de la fermentación.

Oenobrand desarrolla y comercializa productos enológicos del hoy y del mañana. Su política de innovación continua permite crear soluciones que responden a los deseos y aspiraciones de productores, distribuidores y consumidores. Es con una fuerte creencia en el futuro de la industria y haciendo frente a los cambios actuales que Oenobrand, con el apoyo de sus empresas matrices de renombre internacional (DSM Food Specialities y Anchor Oenology), desarrolla una gama de productos enológicos que incluye enzimas, levaduras, derivados de levaduras y bacterias.

Con un equipo multidisciplinar altamente cualificado, Oenobrand dedica todos sus esfuerzos a proponer a los enólogos soluciones nuevas y científicamente sólidas, así como a poner de relieve las sinergias positivas entre sus productos. Oenobrand distribuye sus famosas marcas a través de una red especializada en los cinco continentes: Anchor®, Fermivin®, Maxaferm, Extraferm, Natuferm como parte de feel SAFE!, Claristar®, Final touch®, Rapidase®, Maloferm® e In-Line Ready®.

La página web www.oenobrand.com incluye un servicio de prensa con comunicados de prensa descargables. Muy pronto estará en varios idiomas. o nuestra página de Facebook en www.facebook.com/Oenobrand. Encontrará un servicio de prensa en línea en el sitio web www.oenobrand.com donde podrá descargarse nuestros comunicados de prensa.

Louise Hurren louisehurren@wanadoo.fr tel. +33 (0)6 17 66 02 53