



PRIMAFLORA® VB BIO

Nouvelle Formule

Concept biologique de protection microbiologique des moûts



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

PRIMAFLORA® VB BIO est une formulation biologique spécifique pour la bio-protection des moûts blancs et rosés. Elle contient une souche de non-*Saccharomyces*, *Metschnikowia pulcherrima*, sélectionnée par nos soins, en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) - Université de Bourgogne.

Cette espèce, naturellement présente sur le raisin, contribue à la complexité gustative et aromatique des vins. **PRIMAFLORA® VB BIO** a été choisie pour ses capacités à s'implanter rapidement dans le milieu, limitant ainsi le développement de flores indésirables telles que les Brettanomyces, les levures apiculées, les bactéries lactiques. Ces espèces pouvant être à l'origine de la production d'amines biogènes, d'H₂S, d'odeurs butyriques, de phénol-volatils, d'acide acétique, etc.

Contrairement au sulfite, **PRIMAFLORA® VB BIO** limite la combinaison du SO₂ en fin de fermentation et empêche la sélection de souches résistantes au SO₂. Elle permet aussi de valoriser la pureté de l'expression du terroir en préservant les systèmes enzymatiques naturels et en limitant les extractions de mauvais goûts et de verdeurs.

L'utilisation **PRIMAFLORA® VB BIO** se fait directement sur le raisin dès les premières minutes de la vendange. Après débourage, l'ensemencement du moût, avec une souche de levure de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* est nécessaire pour maîtriser la fermentation alcoolique.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Metschnikowia pulcherrima*. Production biologique.
- Cellules revivifiables > 10¹⁰ UFC/g.
- Ecorces de levures biologiques.

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

→ DOSE D'EMPLOI

3 à 7 g/hl sur vendange machine, au foulage ou au pressurage.



PRIMAFLORA® VB BIO Nouvelle Formule

→ MODE D'EMPLOI

- Réhydrater 500 g de **PRIMAFLORA® VB BIO** dans 10 litres d'eau minérale ou d'eau non chlorée à 25-30°C, avec 0,5 L de MCR ou 400g de sucre, pendant 20 minutes.
- Ne pas conserver la solution plus de 45 minutes.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Demander un suivi technique à votre œnologue pour une meilleure utilisation.
- Doubler le volume avec du jus de raisins pour prolonger la durée de vie de 3 heures.
- Quintupler le volume avec du jus de raisins pour prolonger la durée de vie de 12 heures.
- Ne pas employer sur des jus sulfités.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur, à une température comprise entre 4 et 7°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

- Sachet de 500 g - Carton de 10 Kg (=20 x 500 g).