



# PRIMAFLORA® VB BIO

## Nuova Formulazione

Il nuovo concetto biologico di protezione microbiologica dei mosti.



### → INTERESSE ENOLOGICO

**PRIMAFLORA® VB BIO** è un formulato biologico specifico per la bio-protezione dei mosti bianchi e rosati. Contiene un ceppo non-*Saccharomyces*, *Metschnikowia pulcherrima*, selezionato a nostra cura in collaborazione con l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV), Università di Borgogna.

Questa specie, presente naturalmente sulle uve, contribuisce alla complessità gustativa ed aromatica dei vini. **PRIMAFLORA® VB BIO** è stato scelto per la sua capacità di impiantarsi rapidamente nel mosto, limitando in questo modo lo sviluppo di flora indesiderata, come i *Brettanomyces*, i lieviti apiculati, i batteri lattici. Queste specie potrebbero essere all'origine della produzione di ammine biogene, di H<sub>2</sub>S, di odori butirrici, fenoli volatili, acido acetico, ecc.

Contrariamente al solfitaggio, **PRIMAFLORA® VB BIO** limita la combinazione della SO<sub>2</sub> alla fine della fermentazione ed impedisce la selezione dei ceppi resistenti alla SO<sub>2</sub>. Contribuisce a preservare la purezza di espressione del «terroir», preservando i sistemi enzimatici naturali e limitando le estrazioni di cattivi sapori erbacei.

**PRIMAFLORA® VB BIO** si utilizza direttamente sulle uve fin dal primo momento della raccolta. È necessario inoculare il mosto con un ceppo di lievito della specie *Saccharomyces cerevisiae* dopo la sfecciatura, per controllare la fermentazione alcolica.

### → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

- Ceppo : *Metschnikowia pulcherrima*. Produzione biologica.
- Cellule vive > 10<sup>10</sup> UFC/g.
- Scorze di lievito biologiche.

**PRIMAFLORA® VB BIO** è conforme al Codex Œnologique International. Per uso enologico.



## PRIMAFLORA® VB BIO

### → DOSI D'IMPIEGO

- 3-7 g/hL su vendemmiatrici, in pigiatura o in torchiatura.

### → MODALITÀ D'USO

Reidratare 500 g di **PRIMAFLORA® VB BIO** in 10 litri di acqua non clorata a 25-30°C, con 0,5 L di MCR o 400 g di zucchero, per 20 minuti.

Non conservare la soluzione per più di 45 minuti.

### → INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- Chiedere un consiglio tecnico al vostro enologo per un migliore utilizzo.
- Raddoppiare il volume con succo d'uva per prolungare la durata di 3 ore
- Quintuplicare il volume con succo d'uva per prolungare la durata di 12 ore
- Non utilizzare su mosti solfitati

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare nell'imballo originale sigillato, al riparo dalla luce, in luogo secco e senza odori e a temperatura compresa fra 4 e 7°C. Non congelare. Rispettare la DDM indicata sull'imballo. Dopo l'apertura, utilizzare rapidamente.

- Pacchetti da 500 g in cartoni contenenti 1 kg (= 2 x 500 g).
- Pacchetti da 500 g in cartoni contenenti 10 kg (= 20 x 500 g).