



PRIMAFLORA® VB BIO

Nuevo concepto ecológico de protección microbiológica de los mostos.



→ INTERÉS ENOLÓGICO

PRIMAFLORA® VB BIO es una formulación ecológica específica para la bio-protección de los mostos blancos y rosados. Contiene una cepa de no-*Saccharomyces*, *Metschnikowia pulcherrima*, seleccionada, en colaboración con el Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) - Université de Bourgogne.

Esta especie, presente de forma natural sobre la uva, contribuye a la complejidad gustativa y aromática de los vinos. **PRIMAFLORA® VB BIO** ha sido escogida por sus capacidades para implantarse rápidamente en el medio, limitando así el desarrollo de microorganismos indeseables como *Brettanomyces*, las levaduras apiculadas, las bacterias lácticas. Estas especies pueden ser el origen de la producción de aminas biógenas, H₂S, olores butíricos, fenoles-volátiles, ácido acético, etc.

Contrariamente al sulfitado, **PRIMAFLORA® VB BIO** limita la combinación del SO₂ al final de la fermentación e impide la implantación de cepas resistentes al SO₂. Permite también valorizar la pureza de la expresión del «terroir» preservando los sistemas enzimáticos naturales y limitando las extracciones de sabores desagradables y verdosos.

El uso de **PRIMAFLORA® VB BIO** es directamente sobre la uva desde los primeros momentos de la vendimia. Después del desfangado, es necesaria la siembra del mosto, con una cepa de levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae* para dirigir la fermentación alcohólica.

Producto Conforme a las normas del Codex Enológico Internacional. Para uso enológico.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cepa: *Metschnikowia pulcherrima*. Producción ecológica.
- Celulas revivificables > 10¹⁰ UFC/g.
- Paredes celulares de levaduras ecológicas.

Producto Conforme a las normas del Codex Enológico Internacional. Para uso enológico.

→ DOSIS DE EMPLEO

- 3 - 7 g/hL en máquina vendimiadora, en estrujado o en el prensado.



PRIMAFLORA® VB BIO

→ FORMA DE EMPLEO

- Rehidratar 500 g de **PRIMAFLORA® VB BIO** en 10 litros de agua mineral o agua no clorada a 25-30°C, con 0,5 L de MCR o 400g de azúcar, durante 20 minutos.
- No conservar la solución preparada más de 45 minutos.

→ INFORMACIÓN ADICIONAL

- Solicitar un seguimiento técnico de su enólogo para un mejor uso.
- Duplicar el volumen con mosto de uva para extender la vida útil hasta 3 horas.
- Aumentar 5 veces el volumen con mosto de uva para extender la vida útil hasta 12 horas.
- No usar en mostos sulfitados

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase sellado original, en un lugar seco sin olores, al abrigo de la luz a una temperatura comprendida entre 4 y 7°C. Respetar la caducidad indicada en la confección. Usar rápidamente después de su apertura.

- Paquete de 500g en caja de 1 kg