



PRIMAFLORA® VB BIO

O novo conceito biológico de proteção microbiológica dos mostos



→ INTERESSE ENOLÓGICO

PRIMAFLORA® VB BIO é uma formulação biológica específica para a proteção biológica de mostos brancos e rosados. Contém uma estirpe não *Saccharomyces*, *Metschnikowia pulcherrima*, por nós selecionada em colaboração com o Instituto Universitário da Vinha e do Vinho (IUVV), da Universidade de Borgonha.

Esta espécie, naturalmente presente nas uvas, contribui para a complexidade gustativa e aromática dos vinhos.

PRIMAFLORA® VB BIO foi selecionada pela sua capacidade de rápida implantação no mosto, limitando deste modo, o desenvolvimento de flora indesejada como *Brettanomyces*, leveduras apiculadas e bactérias lácticas. Estas espécies podem dar origem à produção de amins biógenas, H₂S, odores butíricos, fenóis voláteis, ácido acético, etc.

Ao contrário da sulfitação, **PRIMAFLORA® VB BIO** limita a combinação do SO₂ no final da fermentação e impede a seleção de estirpes resistentes ao SO₂. Contribui para preservar a pureza de expressão do "terroir", preservando os sistemas enzimáticos naturais e limitando a extração dos maus sabores herbáceos. **PRIMAFLORA® VB BIO** é usada diretamente sobre as uvas já no primeiro momento da colheita. É necessário inocular o mosto com uma estirpe de levedura da espécie *Saccharomyces cerevisiae* após a clarificação do mosto para controlar a fermentação alcoólica.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estirpe: *Metschnikowia pulcherrima*. Produção biológica.
- Células vivas > 10¹⁰ UFC/g.
- Preparados de paredes celulares de leveduras biológicas.

PRIMAFLORA® VB BIO está conforme com o Código Enológico Internacional.

→ DOSES A USAR

- 3-7 g/hL na máquina de vindimar, no esmagamento ou na prensagem das uvas.



PRIMAFLORA® VB BIO

→ MODO DE USAR

Reidratar 500 g de **PRIMAFLORA® VB BIO** em 10 litros de água não clorada a 25-30°C, com 0,5 L de MCR ou 400 g de açúcar, durante 20 minutos.

Não conservar a solução por mais de 45 minutos sem aplicar.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Solicitar ao vosso enólogo informações técnicas adicionais para uma melhor utilização.
- Duplicar o volume com mosto de uva para prolongar a duração em mais 3 horas.
- Quintuplicar o volume com mosto de uva para prolongar a duração em mais 12 hora.
- Não aplicar em mostos sulfitados.

→ ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original fechada, protegido da luz, em local seco e sem odores e a uma temperatura entre 4 e 7°C. Não congelar. Respeitar a validade indicada na embalagem. Após a abertura, usar rapidamente.

- Pacotes de 500 g em caixas com 10 kg (= 20 x 500 g).