



# PRIMAFLORA® VB BIO

产品介绍

新一代葡萄醪微生物防护产品



## → 酿造工艺

**PRIMAFLORA® VB BIO** 是一种复合型的微生物抑制剂用于白葡萄醪和桃红葡萄醪。包含非酿酒酵母-梅奇酵母（由勃艮第地区的葡萄与葡萄酒大学（IUVV）选育）。

这种菌株，自然存在于葡萄中，有助于增加葡萄酒的味觉感观和香气的复杂性，并且因为一开始就加入到葡萄醪中，能够有效抑制有害菌群的繁殖，比如酒香酵母，细尖酵母，乳酸菌等会产生生物胺，H<sub>2</sub>S，挥发性酚，醋酸的微生物。

与使用焦钾相比，使用 **PRIMAFLORA® VB BIO** 在发酵结束后减少SO<sub>2</sub>的残留，防止生成有SO<sub>2</sub>抗性的菌株。有助于风土表达的纯正性，保留天然酶系统并减少不良草本风味的出现。

**PRIMAFLORA® VB BIO** 在葡萄采摘后的第一时间立刻使用，在运输或浸渍的过程加入。防止野生酵母的酒精发酵的自动开始。

## → 产品及技术特性

- 菌株：梅奇酵母. 有机酵母.
- 活酵母 > 10<sup>10</sup> UFC/g.
- 有机酵母裂解物.

**PRIMAFLORA® VB BIO** 符合国际酿酒法典标准

## → 用量

- 3-7克/百升在葡萄采摘，破碎或压榨过程添加。



# PRIMAFLOA<sup>®</sup> VB BIO

## → 使用方法

稀释500克的 **PRIMAFLOA<sup>®</sup> VB BIO** 在10升的非氯水中，温度 25-30°C，添加 0,5 升的浓缩葡萄汁或400克糖，保持20分钟。  
混合液时间不超过 45 分钟

## → 附加信息

- 向技术人员咨询技术建议，以更好地使用
- 双倍添加葡萄汁，延长复水液保存时间至3小时。
- 5倍添加葡萄汁，延长复水液保存时间至12小时。
- 请勿使用含硫的葡萄汁稀释

## → 储存与包装

原包装保存在干燥无异味的地方，温度4-7度。注意包装上的保质期。开封后请尽快使用。  
500克袋装