



# PRIMAFLORA® VR BIO

产品介绍

新一代葡萄醪微生物防护产品。



## → 酿造工艺

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

这些菌株，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或丁酸和乙酰胺。

与使用焦钾相比，使用 **PRIMAFLORA® VR 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® VR 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

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

**PRIMAFLORA® VR BIO** 符合国际酿酒法典标准

## → 用量

- 5-10 克/百升收割机或运输过程.
  - 8 克 / 百升，用于变质和受热的葡萄，或pH值大于4的葡萄。
- 葡萄受到的微生物风险越大，**PRIMAFLORA® VR BIO** 的添加量越大。



# PRIMAFLORA<sup>®</sup> VR BIO

## → 使用方法

溶解500克的 **PRIMAFLORA<sup>®</sup> VR BIO** 在10升的非氯水中，温度 25-30°C 保持 20 分钟。

## → 附加信息

- 向技术人员咨询技术建议，以更好地使用。
- 请勿将复水溶液保留超过45分钟：
- 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