



PRIMAFLORA VR

Lievito per bioprotezione dei vini rossi



→ DESCRIZIONE TECNICA

PRIMAFLORA VR rappresenta il concetto di protezione microbiologica dei mosti. La bioprotezione consiste nell'occupare all'interno del mosto lo spazio ecologico, con un blend di microrganismi, selezionati, che evitano lo sviluppo degli indigeni potenzialmente dannosi.

In un vino rosso l'obiettivo dell'impiego della bioprotezione è quello di ottenere un blend di microrganismi, vigorosi, vista la presenza sulle bucce di microrganismi che potrebbero avere effetti dannosi sul vino.

PRIMAFLORA VR è un formulato biologico dove, alla base della formulazione, troviamo della *Metschnikowia pulcherrima*, che permette di colonizzare microbiologicamente il mosto con un microorganismo selezionato; aiuta inoltre ad eliminare i lieviti *Brettanomyces*, sensibili anche a piccolissime quantità di acido pulkerrimico, che questo lievito produce. Tale vantaggio diventa sempre più importante nelle zone del mondo dove, a causa del cambio climatico, la flora indigena sulle bucce è aumentata sensibilmente, per i pH più elevati. Tutto ciò viene aggravato dalla riduzione dei pesticidi in vigna e dalla coltivazione biologica, che contribuiscono ad aumentare la presenza di microrganismi sulle bucce dell'uva.

PRIMAFLORA VR è un blend che contiene ceppi di lievito non-*Saccharomyces* della specie *Metschnikowia pulcherrima* e *Saccharomyces cerevisiae*. Quest'ultimo è indicato per colonizzare il mosto di uve nere. Per massimizzare la performance dei lieviti presenti in **PRIMAFLORA VR** si è aggiunto nel blend un derivato di lievito ideale per la crescita dei lieviti presenti nel formulato. È così possibile inibire lo sviluppo di microrganismi indigeni anche in assenza di SO₂. Inoltre le scorze li lievito presenti nel derivato aiutano a detossificare il mezzo, importante condizione per la fermentazione alcolica.

L'uso di **PRIMAFLORA VR** consente di ridurre le aggiunte di solforosa all'ammestamento e fermentare con valori di SO₂ bassissimi, prossimi allo 0. Ciò permette di ottenere vini dai tannini morbidi e dal bouquet molto fruttato.

PRIMAFLORA VR deve essere impiegato direttamente sulle uve fin dal primo momento della raccolta, previa dissoluzione in acqua, almeno 1:10, anche in volumi di acqua più elevati per favorire la corretta dispersione sulle uve. Al fine di assicurare il buon svolgimento della fermentazione alcolica è necessario inoculare il mosto con il lievito, una volta deciso di procedere alla fermentazione.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti secchi attivi (LSA): *Metschnikowia pulcherrima* (selezionato in collaborazione con l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - IUUVV, Università di Borgogna), *Saccharomyces cerevisiae* selezionato da UNIMORE (Università di Modena e Reggio Emilia), specifici derivati di lievito.

Referenza: PRIMAFLORA_VR_TDS_IT_0220424_OENO_Italy





PRIMAFLORA VR

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 3 a 8 g/ql su vendemmiatrici o in tramoggia a secondo delle condizioni delle uve.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in acqua non clorata a temperatura ambiente se in vigna, ed a 25/30 °C in cantina.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 4