



PRIMAFLORA VB

Levures pour la bioprotection des vins blancs



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

PRIMAFLORA VB est emblématique du concept de protection microbiologique des moûts. La bioprotection consiste à occuper l'espace écologique du moût avec un mélange de micro-organismes sélectionnés qui empêchent le développement d'espèces indigènes potentiellement nuisibles. Dans un vin blanc, l'objectif de la bioprotection est d'obtenir un mélange de micro-organismes ayant une vigueur idéale pour occuper le milieu, en soustrayant l'oxygène du milieu et en inhibant la flore indigène, jusqu'à la clarification du moût et l'ensemencement ultérieur pour la fermentation alcoolique.

PRIMAFLORA VB est une formulation biologique à base de *Metschnikowia pulcherrima*, *Torulasporea delbrueckii* qui permet de coloniser microbiologiquement le moût avec un microorganisme sélectionné. L'objectif est d'obtenir une fermentation qui occupe le milieu jusqu'à ce que les raisins soient traités dans la cave, moment où une simple réfrigération arrête le métabolisme des levures bioprotectrices et où la clarification et la fermentation subséquente ont lieu.

L'utilisation de la bioprotection - qui implique donc l'absence de SO₂ - dans les raisins blancs présente plusieurs avantages:

- l'obtention de moûts dont les teintes jaunes sont plus faibles, au profit de notes vertes et argentées ;
- la moindre présence de polyphénols et de tanins dans la peau ;
- la réduction des notes végétales dans les vins ;
- la facilité de mise en valeur des précurseurs aromatiques présents dans les raisins.

PRIMAFLORA VB est un mélange qui contient des souches de levure non-Saccharomyces des espèces *Metschnikowia pulcherrima* et *Torulasporea delbrueckii* provenant d'écorces de levure, qui sont capables d'inhiber le développement de micro-organismes indigènes même en l'absence de SO₂. En outre, les écorces de levure présentes dans le dérivé contribuent à la détoxification du milieu, une condition importante pour la fermentation alcoolique. Il faut savoir que la vinification en l'absence de SO₂ nécessite une protection contre l'oxydation, bien que la quantité de polyphénols présents dans le milieu soit faible. L'utilisation de GALLOVIN ou de PROTAN AC est donc idéale.

PRIMAFLORA VB est idéale pour la vinification des vins rosés, car l'absence de dioxyde de soufre dans les premières phases empêche l'extraction des teintes jaunes des catéchines. Par conséquent, on obtient des vins rosés allant du rose clair au rose poudré, sans les reflets jaunes qui conduisent rapidement au brunissement, le tout lié à une fraîcheur importante au nez avec la composante florale qui domine. En outre, l'absence d'anhydride sulfureux rosés à ce stade de l'élaboration des vins rosés présente l'avantage de réduire la quantité d'adjuvants de clarification en raison de la moindre présence d'acides phénols, un facteur important pour la production et la conservation de vins rosés au bouquet intense.

PRIMAFLORA VB doit être utilisé directement sur les raisins dès les premiers instants de la récolte, après dissolution dans l'eau, au moins 1:10, voire dans des volumes d'eau plus importants pour faciliter une bonne dispersion sur la vendange. Afin de garantir le bon déroulement de la fermentation alcoolique, il est nécessaire d'ensemencer le moût avec une levure dès que la décision de fermenter a été prise.





PRIMAFLORA VB

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Levures sèches actives (LSA) : *Metschnikowia pulcherrima*, *Torulasporea delbrueckii* (sélectionnées en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - IUVV, Université de Bourgogne) et écorces de levures.

→ DOSES D'EMPLOI

3 à 8 g/ql sur les machines à vendanger ou dans les trémies en fonction de l'état des raisins.

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans de l'eau non chlorée à température ambiante à la vigne, et à 25/30 °C en cave.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Un stockage à une température inférieure à 20°C est recommandé.

Paquet de 500 g en carton de 1kg

