



PRIMAFLORA VR

Levures pour la bioprotection des vins rouges



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

PRIMAFLORA VR 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 rouge, l'objectif de l'utilisation de la bioprotection est d'obtenir un mélange de micro-organismes vigoureux, compte tenu de la présence sur les pellicules de micro-organismes qui pourraient avoir des effets néfastes sur le vin.

PRIMAFLORA VR est une formulation biologique où, à la base de la formulation, on trouve *Metschnikowia pulcherrima*, qui permet la colonisation microbiologique du moût par un micro-organisme sélectionné ; il contribue également à éliminer les levures *Brettanomyces*, qui sont sensibles même à de très petites quantités d'acide pulcherrimique, produit par cette levure. Cet avantage devient de plus en plus important dans les régions du monde où, en raison du changement climatique, la flore indigène des pellicules a augmenté de manière significative en raison de niveaux de pH plus élevés. Ce phénomène est aggravé par la réduction des pesticides dans les vignobles et la culture biologique, qui contribuent à une présence accrue de micro-organismes sur les pellicules de raisin.

PRIMAFLORA VR est un mélange contenant des souches de levure non-*Saccharomyces* des espèces *Metschnikowia pulcherrima* et *Saccharomyces cerevisiae*. Cette dernière est adaptée à la colonisation du moût de raisin noir.

Afin de maximiser les performances des levures contenues dans **PRIMAFLORA VR**, un dérivé de levure a été ajouté au mélange, qui est idéal pour la croissance des levures de la formulation. Il est ainsi possible d'inhiber le développement des micro-organismes indigènes même en l'absence de SO₂. En outre, les écorces de levure présentes contribuent à la détoxification du milieu, une condition importante pour la fermentation alcoolique.

L'utilisation de **PRIMAFLORA VR** permet de réduire les ajouts de soufre à l'encuvage et de fermenter avec des valeurs de SO₂ très basses, proches de 0. Cela donne des vins aux tanins souples et au bouquet très fruité.

PRIMAFLORA VR doit être utilisée 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'inoculer le moût avec une levure dès que la décision d'initier la fermentation a été prise.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Levures sèches actives (LSA) : *Metschnikowia pulcherrima* (sélectionnée en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - IUVV, Université de Bourgogne), *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par l'UNIMORE (Université de Modène et Reggio Emilia), dérivés spécifiques de levures.





PRIMAFLORA VR

→ 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 au chai.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

Paquet de 500 g en carton de 1kg

