



# PRIMAFLORA VB

Élesztő fehérborok biológiai védelmére



## → LEÍRÁS

**PRIMAFLORA VB** a mustok mikrobiológiai védelmének koncepcióját képviseli.

A biovédelem abból áll, hogy a muston belüli ökológiai teret kiválasztott mikroorganizmusok keverékével foglalják el, amelyek megakadályozzák a potenciálisan káros őshonosak fejlődését.

Egy fehérborban a biológiai védelem alkalmazásának célja, hogy olyan mikroorganizmus-keveréket kapjunk, amely ideális életerővel elfoglalja az őshonosak terét az oxigén eltávolításával a táptalajból és gátlásával a must derítéséig és az azt követő alkoholos erjesztésre történő beoltásig.

**PRIMAFLORA VB** egy *Metschnikowia pulcherrima*, *Torulaspora delbrueckii* alapú szerves készítmény, amely lehetővé teszi a must mikrobiológiai megtelepedését egy kiválasztott mikroorganizmussal. A cél egy olyan fermentáció, amely elfoglalja a táptalajt, amíg a szőlőt a pincében feldolgozzák; ebben a pillanatban egy egyszerű hűtés leállítja a bioprotektív élesztők anyagcseréjét, és folytatódik a derítés, majd az erjesztés.

A fehérszőlőben a bioprotekció alkalmazása – amiből következik az SO<sub>2</sub> hiánya – számos előnnyel jár:

- gyengébb sárga árnyalatú mustok a zöld és ezüstös jegyek javára;
- kevesebb héj polifenol és a tannin;
- zöld jegyek csökkentése a borokban;
- a szőlőben található aromás prekurzorok egyszerű fokozása.

**PRIMAFLORA VB** egy olyan keverék, amely a *Metschnikowia pulcherrima* fajhoz tartozó nem *Saccharomyces* élesztőtörzseket és a *Torulaspora delbrueckii* élesztőhéját tartalmazza, és még SO<sub>2</sub> hiányában is képes gátolni az őshonos mikroorganizmusok fejlődését. Továbbá a származékban jelenlévő élesztőhéjak segítenek a táptalaj méregtelenítésében, ami az alkoholos fermentáció fontos feltétele.

Figyelembe kell venni, hogy az SO<sub>2</sub> hiányában történő borkészítés oxidáció elleni védelmet igényel, bár a közegben lévő polifenolok csökkennek. Ezért ideális a GALLOVIN vagy a PROTAN AC használata.

**PRIMAFLORA VB** ideális rozék borok készítéséhez, mivel a kén hiánya az első cefrzési fázisban megakadályozza a szín és a katechinek kivonását a tipikus sárga színből. Ebből az következik, hogy a rozé borok színe a világos rózsaszíntől a púderrózsaszín árnyalatokig terjed anélkül, hogy a sárga árnyalatok gyorsan sötétedéshez és barnuláshoz vezetnének, mindez az illat fontos frissességéhez kapcsolódik domináns virágkomponenssel.

Továbbá a kén-dioxid hiánya a rozékban, ebben a fázisban azzal az előnnyel jár, hogy csökkenti a finomítási segédanyagok mennyiségét a fenolos savak alacsonyabb jelenléte miatt, ami fontos tényező az intenzív illatú rozéborok előállításában és tartósításában.

**PRIMAFLORA VB**-t közvetlenül a szőlőre kell használni a szüret első pillanatától, vízben való feloldás után, legalább 1:10 arányban, még nagyobb vízmennyiségben is, hogy elősegítse a megfelelő szórását a szőlőn. Az alkoholos erjedés zökkenőmentes lefolytatása érdekében a mustot élesztővel kell beoltani, miután az erjesztés folytatásáról döntöttek.





## PRIMAFLORA VB

### → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Aktív száraz élesztő (LSA): *Metschnikowia pulcherrima*, *Torulaspora delbrueckii* (az Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - IUVV, Burgundiai Egyetem együttműködésével szelektált) és élesztő sejtfa.

### → ADAGOLÁS

3 - 8 g/ql a szüretelőgépeken vagy a garatban a szőlő adottságaitól függően.

### → ALKALMAZÁS

Szobahőmérsékleten nem klórozott vízben rehidatálni a szőlőben, és 25/30°C-on a pincében.

### → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása 20°C alatti hőmérsékleten javasolt.

Nettó 500 g-os csomagok 1 kg-os kartonokban.

