



# PRIMAFLORA VR

Levedura para a bioproteção dos vinhos tintos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**PRIMAFLORA VR** representa o conceito de proteção microbiológica dos mostos.

A bioproteção consiste em ocupar o espaço ecológico do mosto, com uma mistura de microrganismos selecionados, que evitam o desenvolvimento de microrganismos indígenas potencialmente danosos.

No vinho tinto o objetivo da utilização da bioproteção é obter um blend de microrganismos vigorosos, dada a presença de microrganismos nas películas que possam ter efeitos nocivos no vinho.

**PRIMAFLORA VR** é um formulado biológico onde, na base da formulação, encontramos *Metschnikowia pulcherrima*, que permite colonizar microbiologicamente o mosto com um microrganismo selecionado; também ajuda a eliminar as leveduras *Brettanomyces*, que são sensíveis mesmo a quantidades muito pequenas de ácido pulcherrimínico ( $C_{12}H_{20}N_2O_4$ ) produzido por esta levedura. Esta vantagem torna-se cada vez mais importante em zonas do mundo onde, devido às alterações climáticas, a flora indígena da película aumentou sensivelmente, devido ao pH mais elevado. Tudo isto é agravado pela redução de pesticidas na vinha e pelo cultivo biológico, que contribuem para aumentar a presença de microrganismos nas películas.

**PRIMAFLORA VR** é um blend que contém estirpes de leveduras não *Saccharomyces* das espécies *Metschnikowia pulcherrima* e *Saccharomyces cerevisiae*. Esta última é adequada para colonizar mosto de uvas tintas. Para maximizar a performance das leveduras presentes em **PRIMAFLORA VR**, foi adicionado ao blend um derivado de levedura ideal para o crescimento das leveduras presentes na formulação. É assim possível inibir o desenvolvimento de microrganismos indígenas mesmo na ausência de  $SO_2$ . Além disso, as paredes de levedura presentes no derivado auxiliam na desintoxicação do meio, condição importante para a fermentação alcoólica.

O uso da **PRIMAFLORA VR** permite reduzir a adição de sulfuroso na obtenção do mosto e fermentar com valores de  $SO_2$  baixíssimos, próximos a zero. Isto permite obter vinhos com taninos suaves e de bouquet muito frutado.

**PRIMAFLORA VR** deve ser usada diretamente sobre as uvas logo após o início da colheita, previamente dissolvida em água, em pelo menos 1:10 ou mesmo em maiores volumes de água para favorecer a correta dispersão sobre as uvas. Para garantir o bom andamento da fermentação alcoólica, é necessário inocular o mosto com levedura, uma vez decidido prosseguir com a fermentação.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Leveduras secas ativas (LSA): *Metschnikowia pulcherrima* (selecionada em colaboração com o Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - IUVV, Universidade da Borgonha), *Saccharomyces cerevisiae* selecionada pela UNIMORE (Universidade de Modena e Reggio Emilia), derivados de levedura específicos.

Exclusivamente para uso profissional na indústria alimentar/bebidas. Uso enológico.  
Conforme normas em vigor aplicáveis à matéria específica.





## PRIMAFLORA VR

### → DOSE APLICAR

De 3 a 8 g/100 kg na máquina de vindimar ou no tegão de receção das uvas segundo as condições das mesmas.

### → MODO DE APLICAR

Reidratar em água não clorada à temperatura ambiente se estiver na vinha, e a 25/30 °C na adega.

### → CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Recomenda-se conservar a uma temperatura inferior a 20°C.

Pacotes de 500 g em caixas com 1 kg.

Pacotes de 500 g em caixas com 4 kg.

