



PRIMAFLORA VB

Levadura para la bioprotección de vinos blancos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PRIMAFLORA VB representa el concepto de protección microbiológica de los mostos. La bioprotección consiste en ocupar, dentro del mosto, el espacio ecológico con un blend de microorganismos seleccionados que evitan el desarrollo de los microorganismos indígenas potencialmente dañinos. En un vino blanco, el objetivo del uso de la bioprotección es obtener una mezcla de microorganismos con un vigor ideal para ocupar el espacio de los microorganismos indígenas, sustrayendo oxígeno del medio e inhibiéndolos hasta el momento de la clarificación del mosto y la posterior inoculación para la fermentación alcohólica.

PRIMAFLORA VB es un formulado biológico a base de *Metschnikowia pulcherrima* y *Torulaspora delbrueckii* que permite colonizar microbiológicamente el mosto con un microorganismo seleccionado. El objetivo es tener una fermentación que ocupe el medio hasta que la uva sea procesada en la bodega; en ese momento, una simple refrigeración detiene el metabolismo de las levaduras bioprotectoras y se procede a la clarificación y la posterior fermentación

El uso de la bioprotección – que, por consiguiente, implica la ausencia de SO₂ – en las uvas blancas, tiene varios beneficios:

- La obtención de mostos con tonos amarillos es inferior, favoreciendo notas verdes y plateadas;
- Menor presencia de polifenoles y taninos de la cáscara;
- Reducción de las notas verdes en los vinos;
- Facilidad para resaltar los precursores aromáticos presentes en la uva.

PRIMAFLORA VB es un blend que contiene cepas de levadura no *Saccharomyces* de la especie *Metschnikowia pulcherrima* y cáscaras de levadura *Torulaspora delbrueckii*, capaces de inhibir el desarrollo de microorganismos autóctonos incluso en ausencia de SO₂. Además, las cáscaras de levadura presentes en el derivado ayudan a desintoxicar el medio, una condición importante para la fermentación alcohólica. Hay que tener en cuenta que la vinificación en ausencia de SO₂ requiere protección frente a la oxidación, si bien los polifenoles del medio están reducidos. Por tanto, lo ideal es el uso de GALLOVIN o PROTAN AC.

PRIMAFLORA VB es ideal para la vinificación de rosados, ya que la ausencia de sulfuroso en las primeras fases de maceración evita la extracción de color y catequinas del típico color amarillo. De ello se deduce que se obtendrán vinos rosados desde tonos de rosa claro hasta tonos rosa cuarzo, sin los matices amarillos que rápidamente conducen al oscurecimiento y al marrón, todo ello ligado a un importante frescor en nariz con el componente floral dominante.

Además, la ausencia de sulfuroso en los rosados, en esta fase, tiene la ventaja de reducir las cantidades de coadyuvantes debido a la menor presencia de ácidos fenólicos, factor importante para la elaboración y conservación de vinos rosados de intenso bouquet.

PRIMAFLORA VB debe utilizarse directamente sobre la uva desde el primer momento de la cosecha, previa disolución en agua, al menos 1:10, incluso en volúmenes superiores de agua para favorecer una correcta dispersión sobre la uva. Para asegurar el buen desarrollo de la fermentación alcohólica, es necesario inocular el mosto con levaduras, una vez que se haya decidido proceder a la fermentación.





PRIMAFLORA VB

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levaduras secas activas (LSA): *Metschnikowia pulcherrima*, *Torulaspora delbrueckii* (seleccionadas en colaboración con el Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - IUVV, Universidad de Borgoña) y cáscaras de levadura.

→ DOSIS DE EMPLEO

De 3 a 8 g/ql en vendimiadoras o en tolvas según las condiciones de la uva.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en agua no clorada a temperatura ambiente si es en viñedo, y a 25/30 °C en bodega.

→ CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Se recomienda almacenar a temperaturas inferiores a 20°C.

Paquetes de 500 g netos en cajas de 1 kg

Paquetes de 500 g netos en cajas de 4 kg

