



# PRIMAFLORA VB

Levedura para a bioproteção dos vinhos brancos



## → DESCRIÇÃO TÉCNICA

**PRIMAFLORA VB** 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 branco o objetivo da bioproteção é o de obter um blend de microrganismos, com o vigor ideal para ocupar o espaço das indígenas, inibindo-as através da subtração de oxigênio no meio, até ao momento da clarificação do mosto e posterior inóculo para a fermentação alcoólica.

**PRIMAFLORA VB** é um formulado biológico à base de *Metschnikowia pulcherrima*, *Torulasporea delbrueckii* que permite colonizar microbiologicamente o mosto com um microrganismo selecionado. O objetivo é fazer uma fermentação que ocupe o meio, até que as uvas sejam processadas na adega; neste momento, uma simples refrigeração interrompe o metabolismo das leveduras bioprotetoras e procede-se à clarificação e posterior fermentação.

A utilização da bioproteção - que consequentemente implica a falta de SO<sub>2</sub> - nas uvas brancas apresenta diversas vantagens:

- obtenção de mostos com tonalidades amareladas mais baixas, em favor de notas verdes e prateadas;
- redução de polifenóis e taninos da película;
- redução das notas verdes nos vinhos;
- facilidade de realçar os precursores aromáticos presentes nas uvas.

**PRIMAFLORA VB** é um blend que contém estirpes de leveduras não *Saccharomyces* da espécie *Metschnikowia pulcherrima* e paredes de levedura *Torulasporea delbrueckii*, capazes de inibir o desenvolvimento de microrganismos indígenas mesmo na ausência de SO<sub>2</sub>. Além disso, as paredes de levedura presentes no derivado auxiliam na desintoxicação do meio, condição importante para a fermentação alcoólica.

Deve ter-se em consideração que a vinificação na ausência de SO<sub>2</sub> requer proteção contra a oxidação, embora os polifenóis do meio estão em menor quantidade. Portanto, o uso de GALLOVIN ou PROTAN AC é ideal.

**PRIMAFLORA VB** é ideal para a vinificação dos rosés, visto que a ausência de sulfuroso nas primeiras fases de obtenção do mosto evita a extração da cor e das catequinas com a típica tonalidade amarela. Disto resultará vinhos rosés com tons de rosa-claro a rosa pó, sem as tonalidades amarelas que rapidamente levam ao escurecimento e ao acastanhamento, traduzindo-se em uma importante frescura no nariz juntamente com a componente floral dominante.

Além disso, a ausência de sulfuroso nos rosés, nesta fase, tem a vantagem de reduzir a quantidade de coadjuvantes de clarificação devido a uma menor presença de ácidos fenólicos, fator importante para a produção e conservação dos vinhos rosés de bouquet intenso.

**PRIMAFLORA VB** deve ser utilizado diretamente nas uvas desde as fases iniciais da colheita. Após a sua dissolução em água, 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.





## PRIMAFLORA VB

### → COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Leveduras secas ativas (LSA): *Metschnikowia pulcherrima*, *Torulaspota delbrueckii* (selecionada em colaboração com o Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - IUVV, Universidade de Borgonha) e paredes de levedura.

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

### → DOSE A 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.

