



PRIMAFLORA VR

Levadura para la bioprotección de vinos blancos



→ DESCRIPCIÓN TÉCNICA

PRIMAFLORA VR La bioprotección se refiere al concepto de protección microbiológica de los mostos. Consiste en ocupar el espacio ecológico dentro del mosto con una mezcla de microorganismos seleccionados, que evitan el desarrollo de los microorganismos indígenas potencialmente dañinos.

En un vino tinto, el objetivo del uso de la bioprotección es obtener una mezcla de microorganismos vigorosos, considerando la presencia de microorganismos en las cáscaras que podrían tener efectos dañinos en el vino.

PRIMAFLORA VR Es una formulación biológica en la que la base está compuesta por *Metschnikowia pulcherrima*, que permite colonizar microbiológicamente el mosto con un microorganismo seleccionado; también ayuda a eliminar las levaduras *Brettanomyces*, que son sensibles incluso a pequeñas cantidades de ácido pulcherrimo producido por esta levadura. Esta ventaja se vuelve cada vez más importante en regiones donde, debido al cambio climático, la flora indígena en las cáscaras de uva ha aumentado considerablemente debido a los pH más altos. Todo esto se ve agravado por la reducción de pesticidas en el viñedo y el cultivo biológico, lo que contribuye a aumentar la presencia de microorganismos en las cáscaras de uva.

PRIMAFLORA VR Es un blend que contiene cepas de levaduras no-*Saccharomyces* de la especie *Metschnikowia pulcherrima* y *Saccharomyces cerevisiae*. Este último está destinado a colonizar el mosto de uvas negras. Para maximizar el rendimiento de las levaduras presentes en **PRIMAFLORA VR**, se ha añadido al blend un derivado de levadura ideal para el crecimiento de las levaduras presentes en la formulación. Esto permite inhibir el desarrollo de microorganismos indígenas incluso en ausencia de SO₂. Además, las cáscaras de las levaduras presentes en el derivado ayudan a detoxificar el medio, una condición importante para la fermentación alcohólica.

El uso de **PRIMAFLORA VR** permite reducir las adiciones de sulfuroso en la maceración y fermentar con valores de SO₂ muy bajos, cercanos a cero. Esto permite obtener vinos con taninos suaves y un bouquet muy frutado.

Se debe aplicar directamente sobre las uvas desde el primer momento de la recolección, previa disolución en agua, al menos en una proporción de 1:10, incluso en volúmenes de agua más altos para favorecer la correcta dispersión sobre las uvas. Para garantizar el buen desarrollo de la fermentación alcohólica, es necesario inocular el mosto con la levadura una vez que se haya decidido proceder con la fermentación.

→ COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Levaduras secas activas (LSA): *Metschnikowia pulcherrima* (seleccionada en colaboración con el Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - IUVV, Universidad de Borgoña), *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada por UNIMORE (Universidad de Módena y Reggio Emilia), derivados específicos de levaduras.





PRIMAFLORA VR

→ DOSIS DE EMPLEO

De 3 a 8 gramos por quintal en las vendimiadoras o en la tolva, dependiendo de las condiciones de las uvas.

→ FORMA DE EMPLEO

Rehidratar en agua no clorada a temperatura ambiente si está en el viñedo, y a 25/30 °C en la 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

