



OENOLIA

PRIMAFLORA® VR BIO

Nouveau concept biologique de protection microbiologique des moûts



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Formulation biologique complexe pour la protection microbiologique des moûts rouges et rosés.
- Contient deux espèces de levures : *Metschnikowia pulcherrima* (sélectionnée en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV), Université de Bourgogne) et *Saccharomyces cerevisiae*.

***Metschnikowia pulcherrima* :**

- Espèces non-*Saccharomyces* naturellement présentes sur le raisin.
- Implantation rapide dans le milieu, limitant ainsi le développement de flores indésirables telles que les *Brettanomyces*, les levures apiculées, les bactéries acétiques, les bactéries lactiques pouvant être à l'origine de la production de phénols volatils, d'acide acétique, d'amines biogènes, d'H₂S, d'odeurs butyriques, etc.
- Participation à la complexité gustative et aromatique des vins.

Protection microbiologique des moûts :

- Limiter la combinaison du SO₂ en fin de fermentation.
- Empêcher la sélection de souches résistantes au SO₂ contrairement au sulfitage.
- Valoriser l'expression du terroir en préservant les systèmes enzymatiques naturels et en limitant les extractions de mauvais goûts et de verdeurs.

Utilisation directe de **PRIMAFLORA® VR BIO** sur le raisin dès les premières minutes de la vendange (vendange machine, égrappage ou encuvage).

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Metschnikowia pulcherrima*. Production biologique
- Souche : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*. Production biologique
- Cellules revivifiables > 10¹⁰ UFC/g
- Ecorces de levures biologiques

Pour usage œnologique est conforme au Codex Œnologique International.



PRIMAFLORA® VR BIO

→ DOSE D'EMPLOI

De 5 à 10 g/hL sur vendange machine, à l'égrappage ou à l'encuvage.
De 10 à 15 g/hL pour des vendanges altérées, chaudes ou pH supérieurs à 4.

Plus les risques de contamination et de prolifération de la flore indigène sont élevés, plus la dose de **PRIMAFLORA® VR BIO** doit être augmentée.

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater 500 g de **PRIMAFLORA® VR BIO** dans 10 litres d'eau minérale ou d'eau non chlorée à 25-30°C, sucrée avec 0,5L de MCR ou 400 g de sucre, pendant 20 minutes.

Si conservation de la solution **PRIMAFLORA® VR BIO** supérieure à 45 minutes :

- doubler le volume avec du jus de raisins pour prolonger la durée de vie de 3 heures,
- quintupler le volume avec du jus de raisins pour prolonger la durée de vie de 12 heures.

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Ne pas employer sur des jus sulfités.
- Demander un suivi technique à votre œnologue pour une meilleure utilisation.
- Pour réalisation de la fermentation alcoolique, il est recommandé un ajout de levure *Saccharomyces cerevisiae*.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur, à une température comprise entre 4 et 7°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

Sachet de 500 g en carton de 10 Kg (20 x 500 g).