



# PRIMAFLORA® VR BIO

Nuevo Concepto ecológico de protección microbiológica de los mostos



## → INTERÉS ENOLÓGICO

**PRIMAFLORA® VR BIO** es una formulación ecológica específica para la bio-protección de los mostos tintos y rosados. Contiene especialmente cepas de levadura *Saccharomyces* y no *Saccharomyces*, *Metschnikowia pulcherrima*, seleccionada en colaboración con el Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) - Université de Bourgogne.

Estas especies, presentes de forma natural sobre la uva, contribuye a la complejidad gustativa y aromática de los vinos. Han sido escogidas por sus capacidades para implantarse rápidamente en el medio, limitando así el desarrollo de microorganismos indeseables como *Brettanomyces*, las levaduras apiculadas, las bacterias lácticas productoras de aminas biógenas, u olores butíricas y de acetamidas.

Contrariamente al sulfitado, **PRIMAFLORA® VR BIO** limita la combinación al final de la fermentación e impide la implantación de cepas resistentes al SO<sub>2</sub>. Permite también valorizar la pureza de la expresión del « terroir » preservando los sistemas enzimáticos naturales y limitando las extracciones de sabores desagradables y verdoros.

El uso de **PRIMAFLORA® VR BIO** es directamente sobre la uva desde los primeros momentos de la vendimia. En el encubado o en maceración es necesaria la siembra del mosto, con una cepa de levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae* para dirigir la fermentación alcohólica.

## → COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Levaduras secas activas :
- Cepa: *Metschnikowia pulcherrima*. Producción ecológica. Células viables > 10<sup>10</sup> UFC/g.
- Cepa: *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*. Producción ecológica. Células viables > 10<sup>10</sup> UFC/g.
- Paredes celulares de levaduras ecológicas

Producto Conforme a las normas del Codex Enológico Internacional. Para uso enológico.



## PRIMAFLORA® VR BIO

### → DOSIS DE EMPLEO

- 5 - 10 g/hL sobre vendimiadora, en el derrapado o en el encubado. 8 g/hL para vendimias alteradas y calientes o pH superiores a 4.

Como más elevado es el nivel de contaminación y de proliferación de flora indígena, más alta debe ser la dosis de **PRIMAFLORA® VR BIO**.

### → FORMA DE EMPLEO

- Rehidratar 500 g de **PRIMAFLORA® VR BIO** en 10 litros de agua mineral o agua no clorada a 25-30°C durante 20 minutos.

### → INFORMACIÓN ADICIONAL

- Solicitar un seguimiento técnico de su enólogo para un mejor uso.
- No conservar la solución preparada más de 45 minutos.
- Duplicar el volumen con mosto de uva para extender la vida útil hasta 3 horas.
- Aumentar 5 veces el volumen con mosto de uva para extender la vida útil hasta 12 horas.
- No usar en mostos sulfitados

### → CONSERVACIÓN Y CONFECCIÓN

Conservar en el envase sellado original, en un lugar seco sin olores, al abrigo de la luz a una temperatura comprendida entre 4 y 7°C. Respetar la caducidad indicada en la confección. Usar rápidamente después de su apertura.

- Paquete de 500g en caja de 1 kg