



PRIMAFLORA VB

Lievito per bioprotezione dei vini bianchi



→ DESCRIZIONE TECNICA

PRIMAFLORA VB rappresenta il concetto di protezione microbiologica dei mosti.

La bioprotezione consiste nell'occupare all'interno del mosto lo spazio ecologico, con un blend di microrganismi, selezionati, che evitano lo sviluppo degli indigeni potenzialmente dannosi.

In un vino bianco l'obiettivo dell'impiego della bioprotezione è quello di ottenere un blend di microrganismi, con una vigoria ideale per occupare lo spazio degli indigeni, sottraendo ossigeno al mezzo, ed inibendoli, fino al momento della chiarifica del mosto e al successivo inoculo per la fermentazione alcolica.

PRIMAFLORA VB è un formulato biologico a base di *Metschnikowia pulcherrima*, *Torulasporea delbrueckii* che permette di colonizzare microbiologicamente il mosto con un microorganismo selezionato. L'obiettivo è quello di avere una fermentazione tale da occupare il mezzo, finché l'uva non viene processata in cantina; in questo momento, una semplice refrigerazione arresta il metabolismo dei lieviti bioprotettori e si procede alla chiarifica e successiva fermentazione.

L'utilizzo della bioprotezione - che di conseguenza implica la mancanza dell'SO₂ - nelle uve bianche, ha diversi vantaggi:

- l'ottenimento di mosti le cui tinte gialle sono inferiori, a favore di note verdi e argentate;
- la presenza inferiore di polifenoli e tannini della buccia;
- la riduzione delle note verdi nei vini;
- la facilità di esaltare i precursori aromatici presenti nell'uva.

PRIMAFLORA VB è un blend che contiene ceppi di lievito non-*Saccharomyces* della specie *Metschnikowia pulcherrima* e *Torulasporea delbrueckii* e scorze di lievito, tali da riuscire a inibire lo sviluppo di microrganismi indigeni anche in assenza di SO₂. Inoltre, le scorze di lievito presenti nel derivato aiutano a detossificare il mezzo, importante condizione per la fermentazione alcolica.

È da tenere in considerazione che la vinificazione in assenza di SO₂ necessita di una protezione nei confronti delle ossidazioni, sebbene siano ridotti i polifenoli nel mezzo. Pertanto, è ideale l'uso di **GALLOVIN** o **PROTAN AC**.

PRIMAFLORA VB è ideale per la vinificazione dei rosati, visto che l'assenza di solforosa delle prime fasi di ammostamento evita l'estrazione del colore e delle catechine dal tipico colore giallo. Ne consegue che si otterranno vini rosati dalle gradazioni del rosa chiaro fino alle tonalità rosa cipria, senza le tinte gialle che portano velocemente verso l'imbrunimento e il marrone, il tutto legato ad una freschezza importante al naso con la componente floreale dominante.

Inoltre, l'assenza di solforosa nei rosati, in questa fase, ha il vantaggio di ridurre le quantità di coadiuvanti di chiarifica per la minore presenza di acidi fenolici, fattore importante per la produzione e conservazione di vini rosati dall'intenso bouquet.

PRIMAFLORA VB deve essere impiegato direttamente sulle uve fin dal primo momento della raccolta, previa dissoluzione in acqua, almeno 1:10, anche in volumi di acqua superiori per favorire la corretta dispersione sulle uve. Al fine di assicurare il buon svolgimento della fermentazione alcolica è necessario inoculare il mosto con il lievito, una volta deciso di procedere alla fermentazione.





PRIMAFLORA VB

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Lieviti secchi attivi (LSA) : *Metschnikowia pulcherrima*, *Torulaspota delbrueckii* (selezionati in collaborazione con l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - IUVV, Università di Borgogna) e scorze di lievito.

→ DOSI D'IMPIEGO

Da 3 a 8 g/ql su vendemmiatrici o in tramoggia a secondo delle condizioni delle uve.

→ MODALITÀ D'USO

Reidratare in acqua non clorata a temperatura ambiente se in vigna, ed a 25/30 °C in cantina.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Si consiglia di conservare a temperatura inferiore a 20°C.

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 1

Pacchetti da g 500 netti in scatole da kg 4