



PRIMAFLORA® VR BIO

Nouveau concept biologique de protection
microbiologique des moûts



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

PRIMAFLORA® VR BIO est une formulation biologique complexe pour la protection microbiologique des moûts rouges et rosés. Elle contient notamment des souches de levures *Saccharomyces* et non-*Saccharomyces*, *Metschnikowia pulcherrima* (sélectionnée en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) Université de Bourgogne).

Ces espèces, naturellement présentes sur le raisin, contribuent à la complexité gustative et aromatique des vins. Elles ont aussi été choisies pour leurs capacités à s'implanter rapidement dans le milieu, limitant ainsi le développement de flores indésirables telles que les *Brettanomyces*, les levures apiculées, les bactéries lactiques productrices d'amines biogènes ou encore d'odeurs butyriques et d'acétamides.

Contrairement au sulfitage, **PRIMAFLORA® VR BIO** limite la combinaison du SO_2 en fin de fermentation et empêche la sélection de souches résistantes au SO_2 . Elle permet aussi de valoriser la pureté de l'expression du terroir en préservant les systèmes enzymatiques naturels et en limitant les extractions de mauvais goûts et de verdeurs.

L'utilisation **PRIMAFLORA® VR BIO** se fait directement sur le raisin dès les premières minutes de la vendange. A l'encuvage ou en macération, l'encensement du moût, avec une souche de levure de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* est nécessaire pour maîtriser la fermentation alcoolique.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Levures sèches actives :
 - Souche : *Metschnikowia pulcherrima*. Production biologique. Cellules revivifiables > 10^{10} UFC/g.
 - Souche : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*. Production biologique. Cellules revivifiables > 10^{10} UFC/g.
- Ecorces de levures biologiques.

PRIMAFLORA® VR BIO 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 8 g/hL pour des vendanges altérées et chaudes ou des 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

Réhydratez 500 g de **PRIMAFLORA® VR BIO** dans 10 litres d'eau minérale ou d'eau non chlorée à 25-30°C pendant 20 minutes.

→ AUTRES INFORMATIONS

- Demander un suivi technique à votre œnologue pour une meilleure utilisation.
- Ne pas conserver la solution plus de 45 minutes :
 Doublé le volume avec du jus de raisins pour prolonger la durée de vie de 3 heures
 Quintuplé le volume avec du jus de raisins pour prolonger la durée de vie de 12 heures
- Ne pas employer sur des jus sulfités.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver en emballage scellé d'origine, dans un endroit sec, exempt d'odeur et à une température comprise entre 4 et 7°C. A utiliser rapidement après ouverture.

Sachet de 500 g - Carton de 10 Kg (20 x 500 g).