



OENOLIA

PRIMAFLORA® VB BIO

Nouveau concept biologique de protection
microbiologique des moûts



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

PRIMAFLORA® VB BIO est une formulation biologique spécifique pour la bio-protection des moûts blancs et rosés. Elle contient une souche de non-*Saccharomyces*, *Torulasporea delbrueckii*, sélectionnée par nos soins, en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) - Université de Bourgogne.

Cette espèce, naturellement présente sur le raisin, contribue à la complexité gustative et aromatique des vins. **PRIMAFLORA® VB BIO** a été choisie pour ses 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. Ces espèces pouvant être à l'origine de la production d'amines biogènes, d'H₂S, d'odeurs butyriques, de phénol-volatils, d'acide acétique, etc.

Contrairement au sulfitage, **PRIMAFLORA® VB BIO** limite la combinaison du SO₂ en fin de fermentation et empêche la sélection de souches résistantes au SO₂. 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® VB BIO** se fait directement sur le raisin dès les premières minutes de la vendange. Après débourbage, 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

- Souche : *Torulasporea delbrueckii*. Production biologique. Cellules revivifiables > 10¹⁰ UFC/g.
- Ecorces de levures biologiques.

PRIMAFLORA® VB BIO est conforme au Codex Œnologique International.

→ DOSE D'EMPLOI

3 à 5 g/hL sur vendange machine, au foulage ou au pressurage.

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



PRIMAFLORA® VB BIO

→ MODE D'EMPLOI

Réhydrater 500 g de **PRIMAFLORA® VB 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. À utiliser rapidement après ouverture.

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