



FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-PRIMAFLORA.FR

Révision : 3 du 02/07/2014

PRIMAFLORA®

Nouveau concept de protection microbiologique des moûts

NOUVELLE
FORMULE

Intérêts œnologiques

PRIMAFLORA® est un ensemble complexe de microflore levurienne, issue des meilleures sélections de ces dernières années. Elle contient notamment des souches de levures non-saccharomyces, présentes naturellement sur le raisin qui contribuent à la complexité gustative et aromatique des vins.

Ces microorganismes sont capables de s'implanter dans le jus, à la première minute, c'est-à-dire à la récolte, ou au foulage. Ils occupent le terrain et ne laissent pas la place à la flore indésirable telle que les Brettanomyces ou des bactéries lactiques productrices d'amines biogènes ou encore d'odeur butyriques et d'acétamide.

Son utilisation contribue à préserver la pureté de l'expression du terroir tout en participant à la complexité du vin. Elle n'interdit pas l'implantation d'une souche de levure choisie parmi les levures sélectionnées. La levure sélectionnée prendra le pas sur les microorganismes implantés par **PRIMAFLORA®**.

Composition et caractéristiques techniques

- Levures naturelles vivifiées du genre Non-saccharomyces et *Saccharomyces cerevisiae*
- Ecorces de levures
- **Population viable** > 1×10^{10} levures / gramme
- **Humidité** < 6%
- Contient du Monostéarate de Sorbitane (E491)
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé

PRIMAFLORA® est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- **PRIMAFLORA® VB**
Sur moût blanc ou de rosé : de 3 à 5 g/hL au pressurage, ou avant foulage ou sur machine à vendanger.
- **PRIMAFLORA® VR**
Sur moût de rouge : à 4 g/hL sur machine à vendanger ou à l'encuvage et jusqu'à 8 g/hL pour des vendanges altérées et chaudes ou des pH supérieurs à 4.

Mode d'emploi

- Réhydrater 500 g de **PRIMAFLORA®** dans 10 Litres d'eau minérale ou d'eau non chlorée à 25-30°C et sucrée à 50g/L pendant 15 minutes.
- Répartir sur le raisin ou incorporer au moût.

Précautions d'emploi

- Demander un suivi technique à votre œnologue pour une meilleure utilisation.
- Ne pas conserver la solution plus de 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
- Ne pas employer sur des jus sulfités.

Conditionnement et conservation

- Sachet de 500 g ou Carton de (20 x 500g) 10 Kg.
- Conserver en emballage scellé d'origine dans un endroit sec, frais et exempt d'odeur.
- Après ouverture, utiliser rapidement, conserver au réfrigérateur.
- Conservation en sachet scellé d'origine : Mortalité < 20% par an à 10°C

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS

10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim

Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34

www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr