

PRIMAFLORA VR

Kvasinky na bioochranu červených vín

PRIMAFLORA VR predstavuje koncepciu mikrobiologickej ochrany muštu. Bioochrana spočíva v obsadení ekologického priestoru v mušte zmesou vybraných mikroorganizmov, ktoré bránia rozvoju potenciálne škodlivých pôvodných druhov. V červenom víne je cieľom použitia bioochrany získať zmes mikroorganizmov, ktorá je silná, vzhľadom na prítomnosť mikroorganizmov na šupke, ktoré by mohli mať škodlivé účinky na víno. **PRIMAFLORA VR** je formulácia založená na kmeni *Metschnikowia pulcherrima*, ktorá umožňuje mikrobiologickú kolonizáciu muštu vybraným mikroorganizmom; umožňuje redukovať kvasinky *Brettanomyces*, ktoré sú citlivé aj na veľmi malé množstvá kyseliny pulkerrimovej, ktorú tieto kvasinky produkujú. Táto výhoda sa stáva čoraz dôležitejšou v oblastiach sveta, kde sa v dôsledku klimatických zmien výrazne zvýšila domáca flóra v dôsledku vyššieho pH. Umožňuje to redukcia pesticídov vo vinohrade a ekologické pestovanie, ktoré prispievajú k zvýšenej prítomnosti mikroorganizmov na šupkách hrozna. **PRIMAFLORA VR** je zmes obsahujúca kmene kvasiniek druhov *Metschnikowia pulcherrima* a *Saccharomyces cerevisiae*. Aby sa maximalizovala výkonnosť kvasiniek v **PRIMAFLORA VR**, bol do zmesi pridaný kvasinkový derivát, ktorý je ideálny pre rast kvasiniek. Takto je možné inhibovať vývoj pôvodných mikroorganizmov aj v neprítomnosti SO₂. Okrem toho, bunkové steny kvasiniek prítomné v deriváte pomáhajú detoxikovať médium, čo je dôležitá podmienka pre alkoholovú fermentáciu. Použitie **PRIMAFLORA VR** umožňuje znížiť pridávanie síry do rmutu a fermentácie s veľmi nízkymi hodnotami SO₂ blízky k 0. Výsledkom sú vína s jemnými tanínmi a veľmi ovocným buketom. **PRIMAFLORA VR** by sa mala používať priamo na hrozno od prvého momentu zberu, po rozpustení vo vode, minimálne 1:10, a to aj vo väčších objemoch vody, aby sa podporilo správne rozptýlenie na hrozne. Aby sa zabezpečilo, že alkoholové kvasenie prebehne bez problémov, je potrebné po spracovaní hrozna naočkovať rmut správne zvolenými kvasinkami.

ZLOŽENIE

Aktívne suché kvasinky: *Metschnikowia pulcherrima* (vybrané v spolupráci s Inštitúciou Universitaire de la Vigne et du Vin - IUVV, Burgundská univerzita), *Saccharomyces cerevisiae* vybrané od UNIMORE (Univerzita v Modene a Reggio Emilia), špecifické kvasinkové deriváty.

DÁVKOVANIE

3 až 8 g/ 100 kg pri zbere v závislosti od kvalitatívneho stavu hrozna (použitie aj pri kombajnoch).

SPÔSOB POUŽITIA

Rehydratujte vo vode pri izbovej teplote a použite vo vinici alebo v pivnici vo výrobe.

SKLADOVANIE

Skladujte pri teplote do 20°C.

BALENIE

0,5 kg balenia v 1kg alebo 4 kg krabiciach

KÓD	04A000180	04A000181
BALENIE	P 0,5 ST 1	P 0,5 ST 4



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
 tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
 e-mail: obchod@profivin.sk
 web: www.profivin.sk
 IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
 IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
 SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
 tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
 e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
 web: www.profivin.cz
 IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400