



CENOLIA

CoACTIVIA

Préparation organo-minérale pour l'optimisation de la Co-fermentation

→ INTÉRÊTS CENOLOGIQUES

CoACTIVIA est une composition azotée organo-minérale indispensable au procédé de Co-fermentation, surtout dans des conditions difficiles de températures et de pH bas. Cette préparation a été soigneusement étudiée pour optimiser la multiplication des bactéries lactiques et des levures de façon à pouvoir soutenir en même temps le métabolisme de la fermentation alcoolique et de la fermentation malolactique, tout en limitant la formation d'éthanal et de diacétyl.

La partie organique de la composition est un produit précieux, concentré en molécules azotées assimilables par les bactéries et les levures. La fraction minérale est indispensable à la bonne assimilation de l'azote organique et au développement conjoint des bactéries et des levures pendant la phase de Co-fermentation.

CoACTIVIA n'est pas un produit « accessoire ». Sa formulation a nécessité autant de technicité que celle d'**ARMONIA** et fait partie intégrante du procédé de Co-fermentation.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Phosphates diammoniques
- Sélection d'autolysats de levures

Produit conforme aux normes du Codex Cœnologique International. Pour usage œnologique.

→ DOSE D'EMPLOI

1 Kg de **CoACTIVIA** convient pour 1 sachet d'**ARMONIA DP**.

→ MODE D'EMPLOI

- Délayer 1 Kg de **CoACTIVIA** dans 100 litres de jus avant d'y ajouter le sachet de bactéries **ARMONIA DP**.
- Puis laisser agir **ARMONIA** et **CoACTIVIA** pendant 48 heures avant d'ajouter au volume total de la cuve.
- Suivre les conseils de votre œnologue et de la fiche technique d'**ARMONIA**.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, frais, exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

Sachet de 1 Kg en carton de 10 Kg (10 x 1 Kg).

