



ARMONIA COMPLEX



Pour la réalisation de la FML en co-fermentation des grands vins

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

ARMONIA COMPLEX est un mélange de deux sélections de souches de bactéries, *Lactobacillus plantarum* homo-fermentaire et *Oenococcus oeni* hétéro-fermentaire. La souche de *Lactobacillus plantarum* a été choisie pour s'implanter et assurer une fermentation malolactique (FML) sans produire de diacétyl ni d'acidité volatile. Cette souche a une interaction très favorable avec les levures en limitant la production d'H₂S.

Lorsque la souche *Lactobacillus plantarum* atteint son seuil de résistance à l'alcool, produit lors de la FA, la souche *Oenococcus oeni* prend le relais pour continuer à consommer l'acide malique restant dans le moût.

ARMONIA COMPLEX limite la production de composés soufrés négatifs et produit très peu d'amines biogènes.

Grâce à **ARMONIA COMPLEX** la fermentation malolactique n'est plus une maladie mais plutôt une opportunité de croissance qualitative aussi bien sur le plan gustatif que sur le plan physiologique.

ARMONIA COMPLEX ne nécessite pas de chauffage en fin de fermentation ce qui facilite les opérations de vinification et permet une économie d'énergie non négligeable.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Bactéries lactiques lyophilisées d'*Oenococcus oeni*: cellules revivifiables : >10¹¹ UFC/g
- Bactéries lactiques lyophilisées *Lactobacillus plantarum*: cellules revivifiables : >10¹¹ UFC/g

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

DOSE D'EMPLOI

- Pour les moûts de vins rouges :
 - Une dose convient pour :
 - o 30 hl de jus à pH > 3,30
 - o 50 hl de jus à pH > 3,40
 - o 70 hl de jus à pH > 3,50
 - o 100 hl de jus à pH > 3,60
 - o 125 hl de jus à pH > 3,70



ARMONIA COMPLEX

Pour les moûts de vins blancs :

- Une dose convient pour :
 - o 25 hl de jus à pH > 3,30
 - o 40 hl de jus à pH > 3,40
 - o 50 hl de jus à pH > 3,50
 - o 60 hl de jus à pH > 3,60
 - o 75 hl de jus à pH > 3,70

MODE D'EMPLOI

- ➔ Attention, pour des vendanges **non sulfitées**
 - Sortir le paquet du congélateur et le laisser à température ambiante pendant 15 min.
 - Ajuster la dose en fonction du type de moût et la dissoudre dans 10 L de moût non sulfité.
- * Pour les moûts rouges :
 - Ajouter au remplissage de la cuve.
- * Pour les moûts blancs :
 - Ajouter juste après le débouillage.

Il est fortement conseillé de levurer 24 heures après l'ajout d'**ARMONIA COMPLEX**.

➔ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Vérifier les paramètres analytiques (A.T., pH, acide malique) de vos moûts avant de faire le choix de la formulation **ARMONIA** et l'itinéraire de mise en œuvre.
- ARMONIA COMPLEX est conseillé avec une bonne gestion de la bioprotection par **PRIMAFLORA**.

➔ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, dans un endroit sec et exempt d'odeur à une température de -18°C. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser immédiatement après ouverture.

- (Une dose pour 50 hL de moût à pH > 3,50)
- Carton de 20 doses de 50 hL