



# ARMONIA COMPLEXE



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

## → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

**ARMONIA COMPLEXE** 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 diacétyle ni d'acidité volatile. Cette souche a une interaction très favorable avec les levures en limitant la production d'H<sub>2</sub>S.

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 COMPLEXE** limite la production de composés soufrés négatifs et produit très peu d'amine biogènes.

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

**ARMONIA COMPLEXE** 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 lyophilisées *Oenococcus Oeni*
- Bactéries lyophilisées *Lactobacillus plantarum*
- Cellules revivifiables *Oenococcus Oeni* : > 10<sup>11</sup> UFC/g
- Cellules revivifiables *Lactobacillus plantarum* : > 10<sup>11</sup> UFC/g

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

## → DOSE D'EMPLOI

Pour les vins rouges :

- 1 sachet de 101g

Cette 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 COMPLEXE

Pour les vins blancs :

- 1 sachet de 101g

Cette 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 les 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 ajouter directement au jus débourbé, non sulfité, sans réhydratation et en assurant une bonne homogénéisation.

Pour les vins rouges :

- Ajouter **ARMONIA COMPLEXE** de préférence au remplissage de la cuve.

**ARMONIA COMPLEXE** est compatible avec la bio-protection apportée par **PRIMAFLORA®VR BIO**.

Pour les vins blancs :

L'ajout de **PRIMAFLORA® VB BIO** est fortement conseillé juste après la récolte.

- Ajouter **ARMONIA COMPLEXE** juste après le débourbage.

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

### → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Vérifier les paramètres analytiques de vos vins avant de faire le choix de la formulation **ARMONIA** et l'itinéraire de mise en œuvre.

### → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

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

Sachet de 101g (pour environ 50 hl de vin à pH > 3,50).