



ARMONIA SUPER



Pour la réalisation de la FML complète à pH élevé

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

ARMONIA SUPER est une sélection de souches de bactéries lactiques *Lactobacillus Plantarum* homo-fermentaires parfaitement adaptée au jus de raisin.

ARMONIA SUPER ne forme pas d'acidité volatile, elle s'oppose aux bactéries de déviation et limite les risques de piqûres lactiques. Son interaction avec les levures aide à la diminution de la production d'H²S.

Grâce à **ARMONIA SUPER** l'acidité totale est préservée même à des pH élevés. La quantité totale d'acide malique est transformée en acide lactique.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Bactéries lyophilisées : *Lactobacillus Plantarum*
- Cellules revivifiables: > 10¹¹ UFC/g

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

→ DOSE D'EMPLOI

Pour les vins rouges et blancs **non sulfités**:

- 1 sachet de 95g

Cette dose convient pour :

- o 30 – 50 hl de jus à pH > 3,50

Pour les vins rouges et blancs **sulfités**:

- 1 sachet de 95g

Cette dose convient pour :

- o 25 – 30 hl de jus à pH > 3,50



ARMONIA SUPER

→ MODE D'EMPLOI

- Sortir le paquet du congélateur et le laisser à température ambiante pendant 15 min.

Pour les vendanges **non sulfitées**:

Il est conseillé d'utiliser **PRIMAFLORA® VR BIO** ou **PRIMAFLORA® VB BIO** en même temps qu' **ARMONIA SUPER** juste après la récolte.

Le levurage doit se faire 24h après l'ajout d'**ARMONIA SUPER**.

→ 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 95g (pour environ 50 hl de vin > 3,50)