



# ARMONIA SUB



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

## → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

**ARMONIA SUB** SUB est une sélection de souches de bactéries *Enococcus oeni* hétéro-fermentaires, choisies pour leur aptitude à s'implanter rapidement dans le jus de raisin à pH bas. **ARMONIA SUB** est destinée à lancer une fermentation malolactique (FML) précoce, pendant la vinification en blanc : la co-fermentation. Cette préparation supporte les pH bas (jusqu'à pH 2,90) et des températures de cuve jusqu'à 10°C.

Etant active en conditions difficiles, elle se multiplie très bien en vinifications en rouge et peut-être employée à faible dose (cf. doses d'emploi). Par conséquent, elle offre un excellent rapport qualité/prix.

**ARMONIA SUB** permet une FML sans gout lacté, avec une très faible production d'amines biogènes. La FML se fait facilement et sans qu'il ne faille chauffer les cuves. Selon l'intensité de l'activité fermentaire des levures, la quantité d'acide malique à dégrader et la température, le délai de réalisation de FML peut varier de 8 à 15 jours après la fin des sucres. L'essentiel pour la qualité des vins est une activité continue des bactéries et de ne pas apporter d'oxygène pendant la fin de FML.

**ARMONIA SUB** facilite la vinification et ne nécessite pas de chauffage après la fin de fermentation pour lancer une FML. Elle contribue à l'économie d'énergie et la rationalisation du travail en cave.

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Bactéries lyophilisées d'*Enococcus oeni* : cellules revivifiables > 10<sup>11</sup> UFC/g

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

## → DOSES D'EMPLOI

Pour les moûts rouges et blancs **non sulfités**, une dose convient pour :

- 25hL de jus **blancs** à pH > 2,89
- 35 hL de jus **blancs** à pH > 2,95
- 50 hL de jus **blancs** à pH > 3,00
- 70 hL de jus **blancs** à pH > 3,10
- 25hL de jus **rouges** à pH 3,20
- 50hL de jus **rouges** à pH 3,30
- 100hL de jus **rouges** à pH 3,40
- 150hL de jus **rouges** à pH 3,50

**ARMONIA SUB** est hétéro-fermentaire et peut faire de l'acidité volatile dans des cas de pH élevé et provoquer des arrêts de fermentation. En cas de pH > à 3,50, préférer l'utilisation d'**ARMONIA COMPLEX** ou **SUPER**.



# ARMONIA SUB

## → MODE D'EMPLOI

- Sortir le paquet du congélateur et le laisser à température ambiante pendant 15 min.
- Ajuster la dose en fonction du type de moût.

Pour des moûts blancs **non sulfités** :

- pH > 3,10 : dissoudre la dose dans 10L de moût non sulfité et incorporer juste après le débouillage.
- En cas de température et de pH bas (< 3,10), une acclimatation de 24-48 heures est obligatoire selon le protocole suivant : Pour 1 dose d'ARMONIA SUB
  - o Préparer 100 L de jus sans sulfites\* à 25°C (chauffer et/ou ajouter de l'eau chaude)
  - o Y dissoudre 1 Kg de **CoACTIVIA**, puis la dose d'**ARMONIA SUB**
  - o Laisser reposer 48 heures dans un local à environ 20°C (mini 18°C et maxi 27°C)
  - o Après 48 heures, incorporer les 100 litres d'**ARMONIA SUB** à la cuve débouillée

Pour des moûts rouges non sulfités : dissoudre la dose dans 10L de moût non sulfité et ajouter en même temps que **PRIMAFLORA** ou au remplissage de la cuve. Ne pas réaliser d'acclimatation.

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

\*La bioprotection est fortement recommandée pour protéger les 100 litres de jus de la phase d'acclimatation.

## → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- **ARMONIA SUB** est compatible avec l'utilisation de **PRIMAFLORA**.
- Vérifier les paramètres analytiques (AT, pH, acide malique) de vos moûts avant de faire le choix de la formulation au sein de la gamme **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 de -18°C. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser immédiatement après ouverture.

- Dose pour 50 hL
- Carton de 20 doses