















Distributeurs	Bactéries lactiques	Emploi	Précautions	Cibles			Cdt
	Armonia VBF 	Co-inoculation 24 h avant levurage. Phase d'acclimation rapide (15 min)	Utilisation systématique d'eau non chlorée (eau en bouteille) pour la réhydratation des bactéries. Prendre en compte le pH du vin (> à 3,2) ainsi que de la dose de SO2 total (< à 60 mg/l) et à la tolérance à l'alcool (< à 15°C)	Vin Blanc	Vin Rosé		25 hl
	Expertise Ext 	1 phase d'acclimation de 24h		Vin Blanc	Vin Rosé	Vin Rouge	25 hl
	Expertise S 	A phase d'acclimation rapide (15 min)				Vin Rouge	250 hl
	Oeno 1 	Co-inoculation 24 h avant levurage. Phase d'acclimation rapide (15 min)				Vin Rouge	2.5 hl
	PN4 	1 phase d'acclimation de 24 h		Vin Blanc	Vin Rosé	Vin Rouge	25 hl
	PN4 	1 phase d'acclimation de 24 h		Vin Blanc	Vin Rosé		250 hl
	PN4 	1 phase d'acclimation de 24 h	Vin Blanc	Vin Rosé		100 hl	