



**Ampelos<sup>®</sup>**  
Geolife technology

 **SWISS  
MADE**

**Programme  
Chemical-free  
pour la gestion  
du vignoble**

**Bioma<sup>®</sup>**  
Nature technologized.

# Le sol équilibré - le facteur déterminant pour la réussite de la culture de votre vigne.

**Dans un sol équilibré**, la flore microbique se trouve dans un état optimal pour convertir, par l'intermédiaire des processus de minéralisation et d'humidification, les nutriments organiques complexes en formes inorganiques simples, qui sont immédiatement absorbés par les plantes et nécessaires pour la croissance et le développement des systèmes racine-plant et fleur-fruit.

Grâce à ce bon équilibre végéto-productif, il est possible d'atteindre des objectifs viticoles et de maintenir la stabilité de la production dans le temps.

**Dans un sol déséquilibré**, ce processus est perturbé, et c'est pourquoi ces objectifs sont beaucoup plus difficiles à atteindre.

**Avec le programme d'Ampelos** nous avons développé une solution naturelle et "Chemical-free", pour remettre le sol dans un état d'équilibre stable et perpétuel, pouvant ainsi améliorer les rendements viticoles et les qualités organoleptiques des raisins.



## Ampelos - programme de gestion du vignoble qui diminue de façon drastique le besoin en engrais chimiques et organiques.

- Le programme Ampelos est utilisé une fois par an et s'intègre aux processus de culture classiques.
- Il stimule la microbiologie autochtone qu'il colonise et il est un élément essentiel du sol du vignoble.
- Il optimise les processus de minéralisation et d'humification, permettant la transformation correcte de l'azote en azote nitrique et en azote ammoniacal et du carbone en arêtes humiques, ce qui conduit à la formation d'humus, de collisons et à la stabilisation du sol.
- Il réduit considérablement les besoins en engrais organiques, aussi bien naturels que de synthèse (jusqu'à 70 %) et la consommation d'eau.

**Le programme Ampelos est autorisé en Agriculture Biologique** conformément à FiBL Suisse, au Règlement Européen EC 834/2007 et à la Réglementation Américaine NOP (National Organic Program).



## Quelques résultats au niveau international.

### Raisin Cabernet Franc - Cave St. Germain - 2017 Suisse: Récupération gelée sur vigne biologique en Suisse française.

- Vigne biologique traitée avec le programme Ampelos depuis 2012.
- Les raisins ont subi une gelée le 27 avril 2017 avec une perte mesurée de 95%.



- Avec une application de Ampelos Booster, la vigne est repartie immédiatement du 3e bourgeon, en obtenant une production à la vendange équivalente à 75% de la normale production.

Inflorescence à fin mai.  
Grappes à la vendange.



### Raisin de table variété Perlette -1998 Sonora, Mexique: Évaluation commerciale effectuée dans les vignes d'Agrobionova.

- Production totale augmentée de 53% et de 16% par rapport au témoin conventionnel.
- Première récolte avec deux semaines d'avance pour les raisins de haute qualité (valeur Brix au-dessus de 15°).
- 49% du chiffre d'affaires généré avec la première récolte (prime price).
- Augmentation des revenus respectivement de 60% et de 24%.

Parcelle	1° récolte	\$ 42/caisse	2° récolte	\$ 36/caisse	3° récolte	\$ 28/caisse	Prod. totale	Chiffre d'affaires	Bénéfices %
<b>Test 1</b>	715	30030	435	15660	405	11340	1555	<b>57030</b>	<b>60</b>
<b>Test 2</b>	550	23100	430	15480	200	5600	1180	<b>44180</b>	<b>24</b>
<b>Témoin</b>	330	13860	315	11340	370	10360	1015	<b>35560</b>	<b>-</b>

The Bioma logo features the word "Bioma" in a bold, black, sans-serif font, with a registered trademark symbol (®) to its upper right. The logo is positioned in the top left corner of the page. In the background, there are large, light gray abstract shapes: a circle behind the logo and a larger, irregular shape that resembles a stylized leaf or drop, extending across the middle and bottom of the page.

**Une société suisse avec plus de 25 ans de présence internationale.**

Bioma est une société active dans la production et la commercialisation de produits "Chemical free" et "OGM free" pour l'agriculture, la bioremediation environnementale, la zootechnie, l'élevage, l'oenologie, la conservation alimentaire et le bien-être animal et humain. Nos produits optimisent tous les processus biologiques, favorisent la microbiologie autochtone et permettent d'atteindre un équilibre optimal dans le système biomasse dans lequel ils sont utilisés, permettant ainsi de minimiser l'impact environnemental des productions agricoles, zootechniques, oenologiques et alimentaires.

Le résultat pour les utilisateurs est en général une production de niveau supérieur du point de vue de la quantité et des qualités organoleptiques.

**Geolife<sup>®</sup> technology**

**Un processus de fabrication innovant et propriétaire.**

La fonctionnalité de nos produits est garantie par un processus propriétaire appelé "Geolife technology" qui permet d'activer et de stabiliser les innombrables variations de composés organiques présents dans nos produits tout en conservant leur efficacité originale, bien qu'utilisé à doses minimales. "Geolife technology", rend nos produits uniques, extrêmement user-friendly et risk-free.



I am chemical free

**BIOMA SA**

Via Luserte SUD 8  
CH - 6572 Quartino  
T. +41 91 840 1015  
F. +41 91 840 1019  
info@bioma.com  
bioma.com