

LalVigne® AROMA

Grow your wine



AMÉLIOREZ LE POTENTIEL AROMATIQUE DE VOS VINS BLANCS ET ROSÉS AUGMENTEZ LA CONCENTRATION EN PRÉCURSEURS AROMATIQUES DE VOTRE RAISIN

Une pulvérisation foliaire de **LalVigne® AROMA** à la véraison améliore la qualité du raisin et son potentiel aromatique, produisant ainsi un vin avec une plus grande complexité aromatique, un meilleur équilibre et plus de rondeur en bouche.

LalVigne® est une innovation LALLEMAND brevetée (US patent Pending EP 2882838), développée pour les viticulteurs et les vinificateurs dans l'objectif d'améliorer la qualité de leurs raisins et de leurs vins.

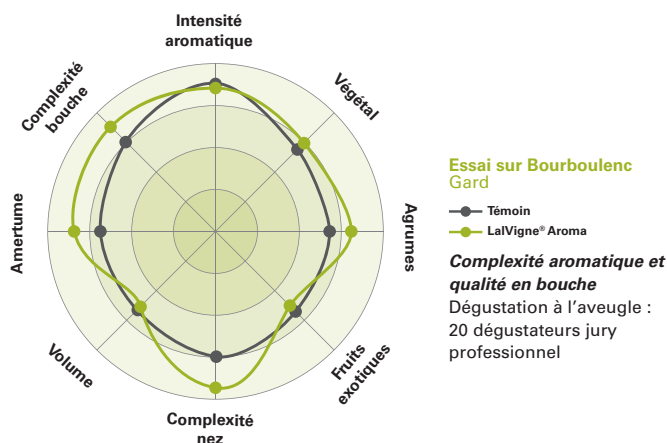
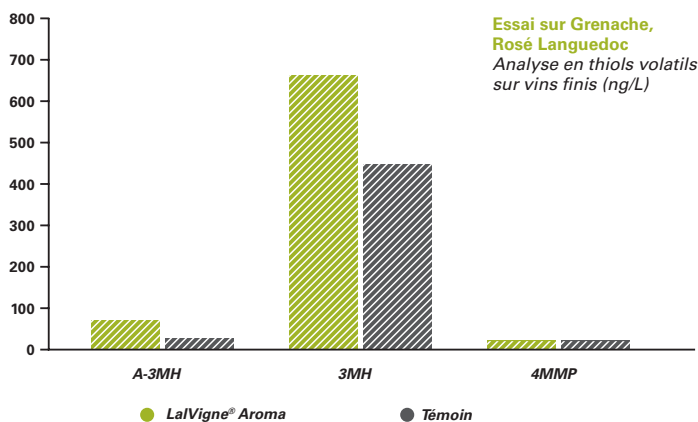


Levure *Saccharomyces cerevisiae* (Lallemand group)
© Getty Image



POURQUOI UTILISER LALVIGNE® AROMA ?

Les résultats de ces essais menés dans les hémisphères nord et sud (Espagne, Allemagne, Afrique du Sud, USA, Australie, Chili) montrent des différences significatives entre les vins issus de vignes traitées avec **LalVigne® AROMA** et ceux issus de vignes non traitées. Les vins issus de vignes traitées présentent une complexité aromatique plus élevée, plus de rondeur en bouche, et une meilleure qualité globale du vin.

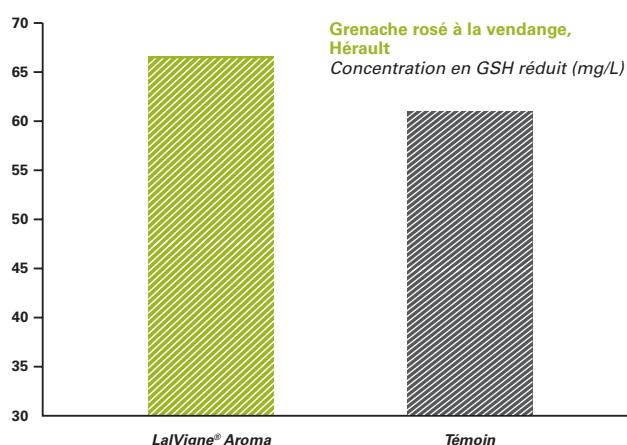
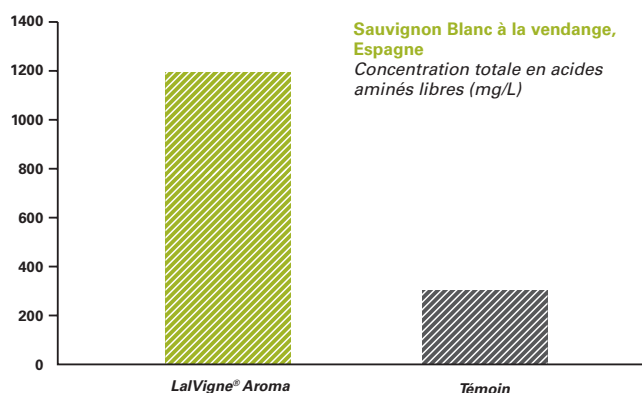


Essais réalisés en conditions homogènes avec l'application de **LalVigne® AROMA** comme seule variable entre les modalités traitées et témoins.



BÉNÉFICES

L'analyse de la composition en acides aminés libres et en glutathion (GSH) réduit a été réalisée sur des raisins de différents essais.



Le GSH réduit joue un rôle crucial dans l'expression et la stabilité des arômes de type thiols. Les acides aminés sont des précurseurs des esters fermentaires responsables de nombreux arômes.

MODE D'ACTION

La composition spécifique de **LalVigne® Aroma** stimule des récepteurs de la plante, provoquant une accélération des réactions de biosynthèse au sein des baies (précurseurs aromatiques, glutathion, etc.) ayant un impact sur la complexité aromatique et sa qualité globale.

CARACTÉRISTIQUES

Composition

100 % fractions spécifiques d'une souche de levure œnologique sélectionnée et inactivée, *Saccharomyces cerevisiae*, issue de "LALLEMAND YEAST COLLECTION". Non-pathogènes, non dangereuses, de qualité alimentaire et sans OGM.

Conditionnement

Chaque carton contient 2 sacs de 3 kg (6 kg au total). 1 carton = 1 programme de traitement pour 1 hectare.

Conservation

Produit non inflammable.
Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement fermé.
Conserver au frais et au sec.
Eviter les conditions de stockage extrême.

Agriculture Biologique

Utilisable en Agriculture Biologique conformément au règlement (CE) 834/2007.
Produit conforme au NOP.
Contrôle Ecocert SA F-32600.

Autorisation de Mise sur le Marché (AMM)

1180056

DOSE ET APPLICATION

1 programme de traitement = 2 applications.

Dose recommandée pour chaque application : 3 kg/ha.

1^{re} application = début véraison (environ 5 %).

2^{de} application = 7 - 14 jours après la 1^{ère} application (de préférence 10 - 12 jours).

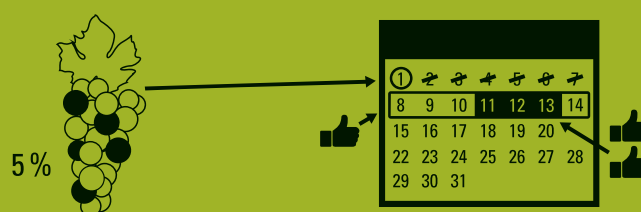
Pulvérisation foliaire.

Solubiliser dans l'eau avant application (environ 200-600 L/ha).

Suivre les recommandations d'application.

1^{re} ▶ 3 kg/ha

2^{de} ▶ 3 kg/ha



Distribué par :



Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins / www.lallemandwine.com

Lallemand SAS | BP 59 | 31702 Blagnac Cedex | France | Tel: + 33(0)5 62 74 55 55 | Fax: + 33(0)5 62 74 55 00



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.