



# Maximiser le potentiel de vos raisins pour améliorer la qualité des vins

Les œnologues et les viticulteurs sont en permanence à la recherche d'opportunités pour améliorer la qualité de leur vin. Cela commence par la production de raisins de qualité au vignoble. La gamme innovante LalVigne a été développée pour les viticulteurs et les œnologues travaillant à la vigne afin de maximiser le potentiel de leur raisin, et donc de leur vin.



## Une application foliaire avec des produits 100 % naturels



Les produits de la gamme LalVigne sont composés de fractions spécifiques de dérivées de levures *Saccharomyces cerevisiae* d'origine œnologique, non OGM et font l'objet d'un brevet en instance de dépôt (EP 2882838). Autorisés en Agriculture Biologique, LalVigne AROMA et LalVigne MATURE s'appliquent par pulvérisation foliaire, en deux applications encadrant la véraison. Chacun a un objectif bien spécifique: LalVigne AROMA permet d'améliorer le potentiel aromatique des vins blancs et rosés et LalVigne MATURE améliore la maturité phénolique des vins.



## Une amélioration de la qualité des raisins et des vins

- Aucun impact sur le poids des baies, la teneur en sucre, le pH et l'acidité totale
- Augmentation de l'épaisseur de la pellicule des baies
- Diminution des notes herbacées et des sensations d'astringence (fig. 1)

**LalVigne AROMA**  
Grow your wine

**LalVigne MATURE**  
Grow your wine

- Augmentation de la teneur en glutathion réduit
- Préservation de l'intensité et la longévité des arômes
- Augmentation des précurseurs de thiols 3MH et A-3MH (fig. 2)
- Augmentation des esters dans les vins

- Amélioration de la maturité phénolique (fig. 3)
- Augmentation de la quantité d'anthocyanes extractibles (fig. 4)
- Augmentation de la quantité de tanins de la pellicule
- Degré de polymérisation des tanins plus élevé

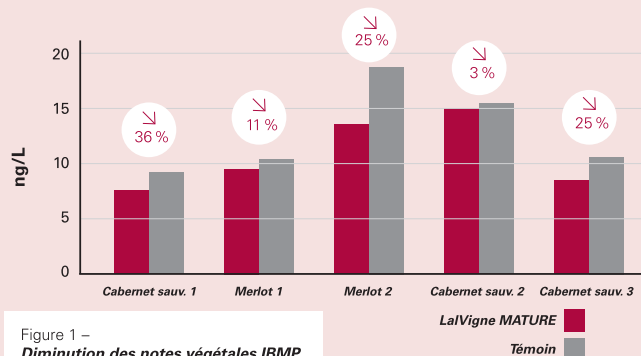


Figure 1 – Diminution des notes végétales IBMP

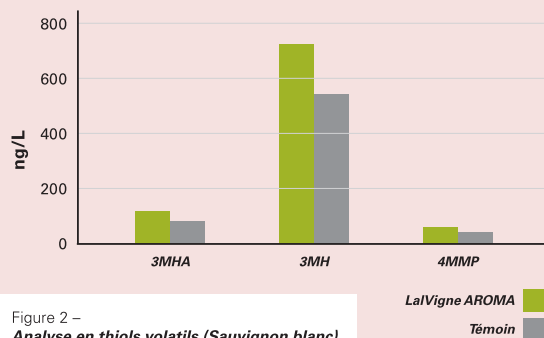


Figure 2 – Analyse en thiols volatils (Sauvignon blanc)

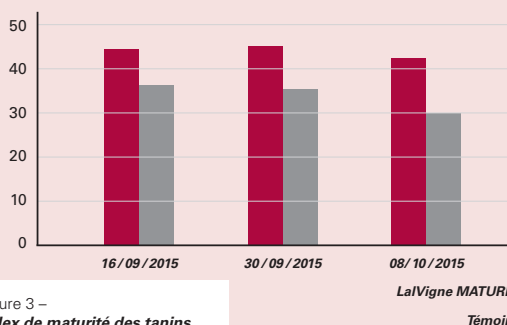


Figure 3 – Index de maturité des tanins (Cabernet sauvignon)

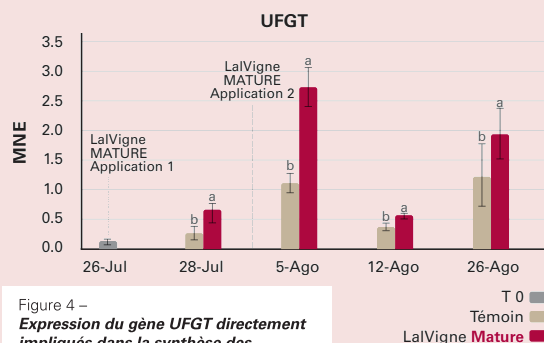


Figure 4 – Expression du gène UFGT directement impliqués dans la synthèse des anthocyanes (Sangiovese)

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins / [www.lallemandwine.com](http://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

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY