

1

POUR L'EXPRESSION DES ARÔMES VARIÉTAUX

Augmente la concentration en précurseurs aromatiques des raisins et la révélation des arômes variétaux dans vos vins

2

AUGMENTATION DE L'ÉPAISSEUR DE LA PELLICULE DES BAIES

Meilleure protection et plus grande résistance des baies

3

AVANCEMENT DE LA DATE DE RÉCOLTE, RÉDUCTION DES RISQUES ASSOCIÉS À UNE RÉCOLTE TARDIVE

Avancement de la date des vendanges, réduction des pertes de rendement et des risques qualitatifs liés aux vendanges tardives

4

VÉRAISON UNIFORME, MATURITÉ HOMOGENÈME DE LA GRAPPE

Accélération de la véraison réduisant l'hétérogénéité à la vendange

5

AUTORISÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Produit utilisable en Agriculture Biologique. Contrôle Ecocert. 100 % de fractions spécifiques d'une souche de levure œnologique sélectionnée et inactivée de *Saccharomyces cerevisiae*

6

RÉDUCTION DU CARACTÈRE HERBACÉ

Réduction de la concentration en pyrazines, meilleure qualité des raisins

7

SIMPLIFICATION DE LA CONDUITE PARCELLAIRE

Traitement complémentaire ou alternatif à l'effeuillage ou à d'autres pratiques culturales à la vigne

8

SUR CÉPAGES « THIOLÉS »

Augmentation des précurseurs de thiols volatils de type 3MH et A-3MH dans les vins

9

CONSERVATION DU PROFIL ORGANOLEPTIQUE DES VINS

Augmentation de la concentration en glutathion (GSH), protection contre le brunissement et meilleure stabilité des composés aromatiques

10

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES VINS

Des vins plus équilibrés avec davantage de complexité et de persistance aromatique

climat septentrional

1

POUR L'EXPRESSION VARIÉTALE

Augmente la concentration en précurseurs aromatiques dans les raisins et la révélation des arômes variétaux dans les vins

2

AUGMENTATION DE L'ÉPAISSEUR DE LA PELLICULE DES BAIES

Meilleure protection et plus grande résistance des baies

3

DIMINUTION DU FLÉTRISSEMENT ET DE LA DÉSHYDRATATION DES BAIES

Réduction du phénomène de déshydratation des baies durant la maturation, permettant d'éviter les pertes de rendement

4

VÉRAISON UNIFORME, MATURITÉ HOMOGENÈME DE LA GRAPPE

Accélération de la véraison réduisant l'hétérogénéité à la vendange

5

AUTORISÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Produit utilisable en Agriculture Biologique. Contrôle Ecocert. 100 % de fractions spécifiques d'une souche de levure œnologique sélectionnée et inactivée de *Saccharomyces cerevisiae*

6

SIMPLIFICATION DE LA CONDUITE PARCELLAIRE

Traitement complémentaire ou alternatif à l'effeuillage ou à d'autres pratiques culturales à la vigne

7

DES VINS PLUS FRAIS, À PLUS FAIBLE DEGRÉ ALCOOLIQUE

Possibilité d'avancer la date de vendange et d'augmenter l'accumulation des précurseurs aromatiques

8

CONSERVATION DU PROFIL ORGANOLEPTIQUE DES VINS

Augmentation de la concentration en glutathion (GSH), protection contre le brunissement et meilleure stabilité des composés aromatiques

9

SUR CÉPAGES « THIOLÉS »

Augmentation des précurseurs de thiols volatils de type 3MH et A-3MH dans les vins

10

AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES VINS

Des vins plus équilibrés avec davantage de complexité et de persistance aromatique