

G R O W Y O U R R O S É

 **LalVigne**[™]
Grow your wine

Application foliaire
à la vigne pour des
vins rosés de qualité



BY LALLEMAND OENOLOGY

G R O W Y O U R R O S É

LalVigne™
AROMA
Grow your wine

Optimiser dès la vigne l'expression aromatique et la qualité de vos raisins pour produire des vins rosés de qualité

LalVigne AROMA est composé de fractions spécifiques de dérivés de levures *Saccharomyces cerevisiae*, non OGM, autorisés en Agriculture Biologique, qui va renforcer le profil aromatique de vos raisins pour vos vins rosés.

Les vins produits seront plus frais, au profil aromatique intense et mieux équilibré pour résister dans le temps.



L'application à encadrement de véraison de **LalVigne AROMA** améliore et augmente la concentration en précurseurs aromatiques des raisins ainsi qu'en glutathion réduit.

Pour apporter au vin rosé tout le potentiel de la vigne.

Avec **LalVigne AROMA**, les vins présentent des arômes plus frais, intenses et persistants dans le temps.

LaVigne **AROMA**

Optimisation depuis la véraison



Favorise l'expression variétale

Augmente la concentration en précurseurs aromatiques dans les raisins et les potentiels aromatiques des vins finis.

Augmente l'épaisseur de la pellicule des baies de raisins

Offre une meilleure protection et une plus grande résistance des baies de raisins.

Réduction des phénomènes de flétrissement et de déshydratation

Réduit l'effet de la déshydratation des baies durant la phase de maturation et les pertes de récolte par déshydratation.

Homogénéité de la véraison, uniformisation de la maturité

Accélération de la maturité phénolique, réduction de l'hétérogénéité des grappes à la vendange.

Intrant naturel. Produit utilisable en Agriculture Biologique conformément au règlement (CE) n° 834/2007 et 889/2008

Complémentaire dans la gestion du vignoble

Complémentaire ou alternative à l'effeuillage et aux autres modes de conduite du vignoble.

Réduction des notes herbacées/végétales des raisins et du vin

Réduction des taux de pyrazines dans les raisins et les vins, diminution des sensations d'astringence.

Obtention de vins frais et réduction de la teneur potentielle en alcool des vins

Avancée de la date des vendanges grâce à l'accélération de la maturité phénolique.

Longévité des vins

Augmentation de la teneur en glutathion réduit des raisins et des moûts. Composé antioxydant naturel qui préserve les couleurs et les arômes des vins.

Amélioration de la qualité des vins

Un vin mieux équilibré, plus concentré et avec davantage de complexité aromatique.



Témoignages

Estelle DESSUP, Œnologue Conseil EURALIS

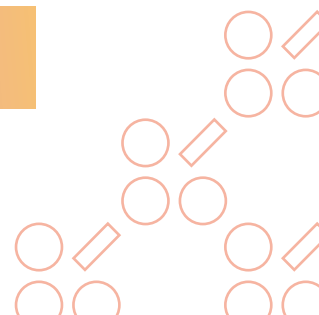
Château Lestrille, Bordeaux. Essai Merlot Rosé

“Notre objectif était de réaliser un vin rosé élégant, frais, doté d’un bel équilibre et à l’aromatique raffinée. Avec LaVigne AROMA, les maturités technique et aromatique sont plus proches et les quantités d’anthocyanes avant maturité sont 20% moins importantes que sur le témoin. Les vendanges traitées donnent des vins rosés avec de belles teintes pâles, frais, équilibrés en alcool. Ils présentent une aromatique plus complexe, aux notes florales et de zests fruités.”

Aurelio García - Bodega Santa Elena - Aguascalientes

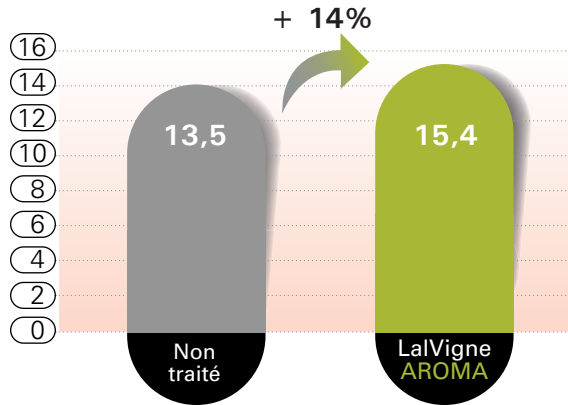
(México) – Malbec rosé

“Pour ce Malbec, nous voulions réaliser un rosé frais, délicat et parfumé, avec une couleur claire, mais tout aussi stable dans le temps et que son intensité persiste durant les mois de mise en marché du vin (8 – 10 mois). Au niveau aromatique, nous cherchions un rosé au profil floral, frais, subtil et délicat, bien équilibré et franc en bouche, avec quelques notes fruitées et léger. Pour ce Malbec, nous avons utilisé LaVigne AROMA à encadrement de véraison, un dérivé de levures appliqué à la vigne, qui nous a permis d’avoir des arômes plus complets et persistants.”



Tempranillo Rosé, Ribera del Duero, Espagne

Index de Potentiel Aromatique Variétal

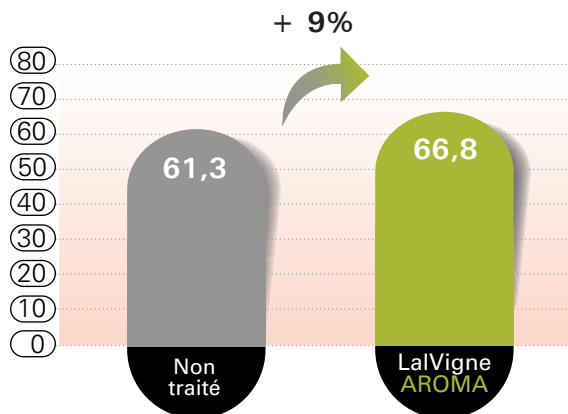


LaVigne AROMA
optimise l'expression
variétale des raisins

LaVigne AROMA
améliore le potentiel
aromatique de vos
rosés en augmentant
la concentration
en précurseurs
aromatiques.

Grenache, Vallée du Rhône, France

Glutathion mg/L



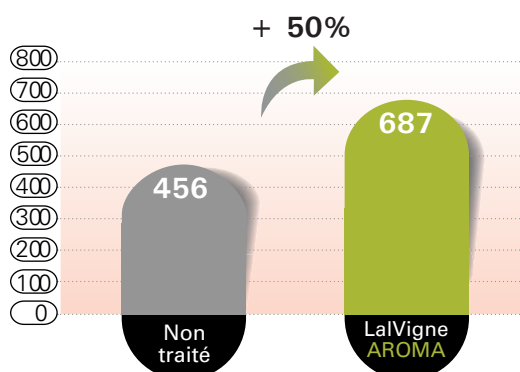
LaVigne AROMA,
pour des rosés avec
une meilleure longévité

LaVigne AROMA
augmente la teneur
en glutathion réduit
des moûts, composé
antioxydant naturel
qui favorise la stabilité
aromatique des vins.

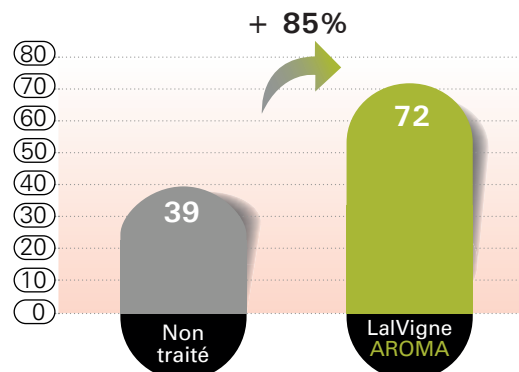
LaVigne AROMA permet une augmentation de
la libération de thiols

Grenache, Vallée du Rhône, France

3MH (ng/L)



A-3MH (ng/L)





Equilibre optimal des raisins et des vins

Accélère l'accumulation de précurseurs aromatiques dans les raisins.



Agriculture Biologique

Produit utilisable en Agriculture Biologique conformément au règlement (CE) n° 834/2007 et 889/2008



Réduction des sensations d'astringence en bouche

Diminution des notes herbacées/végétales des raisins et du vin grâce à l'accélération de la maturité phénolique.



Moindre déshydratation des baies

Moindre perte de récolte par déshydratation des baies durant la maturité, période de vendange optimale rallongée.



Vins rosés de qualité

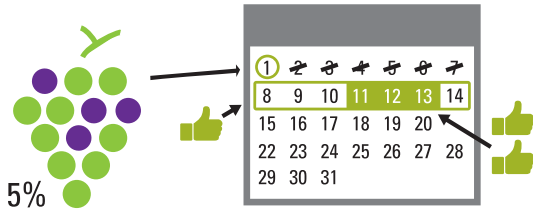
Vins à l'expression aromatique variétale.
Vins avec une meilleure stabilité aromatique.
Vins aux profils plus complexes et aux arômes préservés dans le temps.



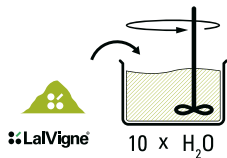
Application foliaire

1a) 3 kg / ha

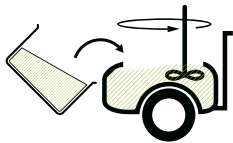
2a) 3 kg / ha



1^{ere} application = début véraison
2^{de} application = 7 - 14 jours après la



Solubiliser **LaVigne AROMA** dans environ 10 fois son poids d'eau en mélangeant jusqu'à dissolution complète.




Diluer la solution dans l'eau avant application. Ne pas cesser de remuer l'agitateur pendant l'application.



Éviter les pertes par fuite



 LaVigne préparation et application

Caractéristiques

Composition

100% fractions spécifiques d'une souche de levure oenologique sélectionnée et inactivée *Saccharomyces cerevisiae*. Sans OGM.

Conditionnement

1 carton = 1 programme de traitement pour 1 ha
Chaque carton contient 2 sacs de 3 kg pour 2 applications. Poids total : 6 Kg.

Conservation

Produit non inflammable.
Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement fermé.
Éviter les conditions de stockage extrêmes.

Dose

1 programme de traitement = 2 applications foliaires de 3 kg/ha chacune.

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. Il est mis à disposition sans garantie dans la mesure où les conditions de mise en œuvre du produit sont hors de notre contrôle. Il ne libère l'utilisateur ni des contraintes réglementaires ni des normes sanitaires et sécuritaires en vigueur.

Nov 2022

GROW YOUR WINE



LEVURES
CENOLOGIQUES



BACTÉRIES
CENOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



LEVURES SPÉCIFIQUES
INACTIVÉES



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Solutions biologiques visionnaires - L'originalité est un facteur clé de succès. Chez Lallemand Oenology, notre passion pour l'innovation, notre expertise en production et notre volonté de transmettre notre savoir-faire nous permettent de sélectionner et développer des solutions microbiologiques naturelles. Dédiés à la valorisation et à la spécificité de votre vin, nous renforçons votre originalité, nous cultivons la nôtre.

www.lallemandwine.com