

1

INCREMENTA EL CARÁCTER VARIETAL DE TU VINO

Incrementa la concentración de precursores aromáticos en tu uva y aromas varietales en los vinos resultantes

2

INCREMENTA EL GROSOR DE HOLLEJO

Uvas con mejor protección y mayor resistencia

3

REDUCE LOS RIESGOS ASOCIADOS A VENDIMIAS TARDÍAS

Posibilidad de avanzar la cosecha evitando pérdidas cualitativas y cuantitativas que aumentan según progresa la cosecha

4

ENVERO UNIFORME. MADUREZ HOMOGÉNEA

Acorta el envero reduciendo la heterogeneidad en vendimia

5

AUTORIZADO PARA AGRICULTURA ECOLÓGICA

Insueto natural. Atestado por Ecocert. 100 % fracciones específicas de derivados de levadura *Saccharomyces cerevisiae*

6

REDUCCIÓN CARÁCTER HERBÁCEO / AGRESIVO DE TU VINO

Reducción de pirazinas y sensaciones herbáceas, mejor calidad de uva

7

REDUCE GESTIÓN DE LA VEGETACIÓN

Complementario o alternativo al deshojado u otras prácticas de manejo de la vegetación

8

EN VARIEDADES TIÓLICAS

Incrementa los tioles volátiles 3MH y A3MH en tu vino

9

MEJORA LA LONGEVIDAD DE TUS VINOS

Mayor concentración de GSH, prevención del pardeamiento y mayor estabilidad de compuestos aromáticos

10

MEJORA LA CALIDAD DE TU VINO

Consigue vinos más equilibrados, complejos y persistentes en boca

1

INCREMENTA EL CARÁCTER VARIETAL DE TU VINO

Incrementa la concentración de precursores aromáticos en tu uva y aromas varietales en los vinos resultantes

2

INCREMENTA EL GROSOR DE HOLLEJO

Uvas con mejor protección y mayor resistencia

3

MENOR DESHIDRATACIÓN Y PASIFICACIÓN

Reduce la deshidratación durante la maduración, evitando pérdidas de rendimiento

4

ENVERO UNIFORME. MADUREZ HOMOGÉNEA

Acorta el envero reduciendo la heterogeneidad en vendimia

5

AUTORIZADO PARA AGRICULTURA ECOLÓGICA

Insueto natural. Atestado por Ecocert. 100 % fracciones específicas de derivados de levadura *Saccharomyces cerevisiae*

6

REDUCE GESTIÓN DE LA VEGETACIÓN

Complementario o alternativo al aclareo de racimos u otras prácticas de manejo de la vegetación

7

VINOS MENOS ALCOHÓLICOS Y MÁS FRESCOS

Posibilidad de adelantar vendimia al avanzar e incrementar la acumulación de precursores aromáticos

8

MEJORA LA LONGEVIDAD DE TUS VINOS

Mayor concentración de GSH, prevención del pardeamiento y mayor estabilidad de compuestos aromáticos

9

EN VARIEDADES TIÓLICAS

Incrementa los tioles volátiles 3MH y A3MH en tu vino

10

MEJORA LA CALIDAD DE TU VINO

Consigue vinos más equilibrados, complejos y con mejor sensación en boca