

1

INCREMENTA LA MADUREZ FENÓLICA

Incrementa y adelanta la madurez fenólica de tus uvas

2

INCREMENTA EL GROSOR DE HOLLEJO

Uvas con mejor protección y mayor resistencia

3

VENDIMIA ANTES Y REDUCE EL RIESGO ASOCIADO 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

REDUCE GESTIÓN DE LA VEGETACIÓN

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

6

AUTORIZADO PARA AGRICULTURA ECOLÓGICA

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

7

REDUCCIÓN CARÁCTER HERBÁCEO / AGRESIVO DE TU VINO

Reducción de pirazinas y sensaciones herbáceas, mejor calidad de uva

8

INCREMENTO DE ANTOCIANOS

Incrementa la síntesis de antocianos y su capacidad de extracción durante la vinificación

9

CONSIGUE TANINOS MÁS MADUROS

Mayor proporción de taninos de hollejo, con mayor madurez

10

MEJORA LA CALIDAD DE TU VINO

Consigue vinos más equilibrados, complejos y con mayor persistencia en boca

clima frío

Ventajas del uso de LaVigne™ MATURE en clima cálido

1

INCREMENTA LA MADUREZ FENÓLICA

Incrementa y adelanta la madurez fenólica de tus uvas

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

VINOS MENOS ALCOHÓLICOS Y MÁS FRESCOS

Posibilidad de adelantar vendimia al avanzar e incrementar la acumulación de compuestos fenólicos

5

ENVERO UNIFORME. MADUREZ HOMOGÉNEA

Acorta el envero reduciendo la heterogeneidad en vendimia

6

REDUCE GESTIÓN DE LA VEGETACIÓN

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

7

AUTORIZADO PARA AGRICULTURA ECOLÓGICA

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

8

INCREMENTO DE ANTOCIANOS

Incrementa la síntesis de antocianos y su capacidad de extracción durante la vinificación

9

CONSIGUE TANINOS MÁS MADUROS

Mayor proporción de taninos de hollejo, con mayor madurez

10

MEJORA LA CALIDAD DE TU VINO

Consigue vinos más equilibrados, complejos y con mayor persistencia en boca

clima cálido