

GROW YOUR ROSÉ

 **LalVigne**[™]
Grow your wine

Aplicaciones foliares en viñedo para potenciar la calidad de los vinos rosados



BY LALLEMAND OENOLOGY

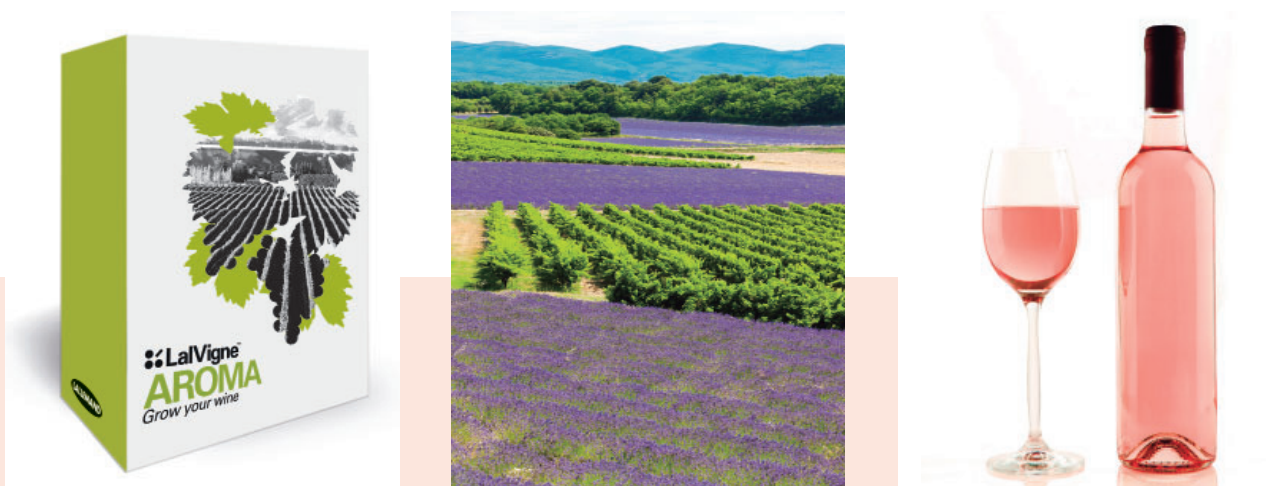
G R O W Y O U R R O S É

LaVigne™
AROMA
Grow your wine

Maximiza desde el viñedo la expresión y calidad de tu rosado

LaVigne AROMA es un derivado de levadura para aplicación foliar, autorizado para agricultura ecológica, que potenciará los aromas de tu vino rosado.

Consigue rosados más frescos, más intensos, mejor equilibrados y que resistirán mejor el paso del tiempo.



LaVigne AROMA, pulverizado durante el invierno, mejora significativamente los precursores aromáticos de la uva

LaVigne AROMA, es un derivado de levadura para aplicación foliar que va a permitir vinos rosados más brillantes y con aromas más persistentes

Traslada todo el potencial de tu viñedo a tu vino rosado

Con **LaVigne AROMA** tu vino tendrá aromas más puros, limpios y persistentes

LaVigne AROMA eficaz desde el envero



Para la expresión varietal

Mejora la concentración de precursores aromáticos en las uvas, y aromas varietales en los vinos resultantes

Aumenta el grosor del hollejo de la baya

Uvas con mayor protección y mejor resistencia

Menor deshidratación y pasificación

Reduce la deshidratación durante la maduración, evitando pérdidas de rendimiento

Envero uniforme, maduración homogénea

Acorta el envero reduciendo la heterogeneidad en vendimia

Autorizado para agricultura orgánica

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



Reduce gestión de la vegetación

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

Reducción del carácter herbáceo / agresivo

Menos pirazinas, mejor calidad de uva

Vinos menos alcohólicos y más frescos

Posibilidad de adelantar la vendimia avanzando y aumentando la acumulación de precursores aromáticos

Mejora la longevidad de tus vinos

Mayor concentración en glutatión, prevención del pardeamiento y mayor estabilidad de los compuestos aromáticos

Mejora la calidad del vino

Vinos con mejor equilibrio, complejidad y persistencia



Opinión de los usuarios

Estelle DESSUP, Enólogo Conseil EURALIS

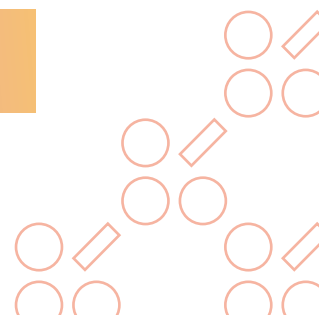
Château Lestrille, con Merlot Rosé. Burdeos

“Queríamos hacer un vino rosado fresco y muy elegante con un buen equilibrio. Con LaVigne AROMA, la madurez tecnológica y la maduración aromática se acercan más. Los vinos rosados finales provenientes del tratamiento tienen un bonito color brillante, con más frescura y buen equilibrio. Tienen un perfil aromático con más complejidad más notas florales y cítricas que el control no tratado.”

Aurelio García, Bodega El Lagar de Isilla.

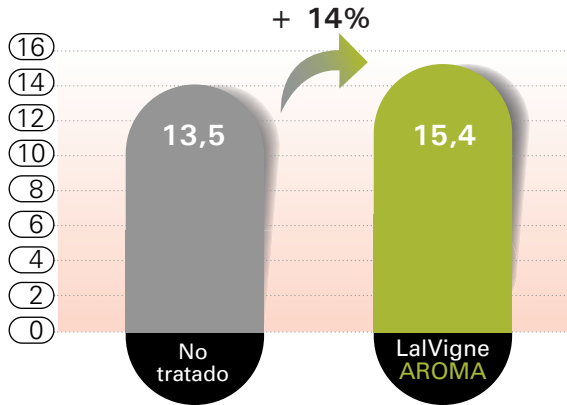
DO Ribera del Duero. Rosado con Tempranillo

“Buscamos elaborar un rosado fresco y con un color rojo, vivaz y brillante. Aromáticamente buscamos un vino muy marcado por el carácter de fruta roja fresca y el objetivo de este vino es que tenga una boca con paso directo pero con sensaciones golosas y de redondez. En Tempranillo usamos en el envero LaVigne AROMA, un derivado de levadura de aplicación foliar, que nos ayuda a que los aromas sean más complejos y persistentes.”



Rosado de Tempranillo, Ribera del Duero, España

Índice de Potencial Aromático Varietal

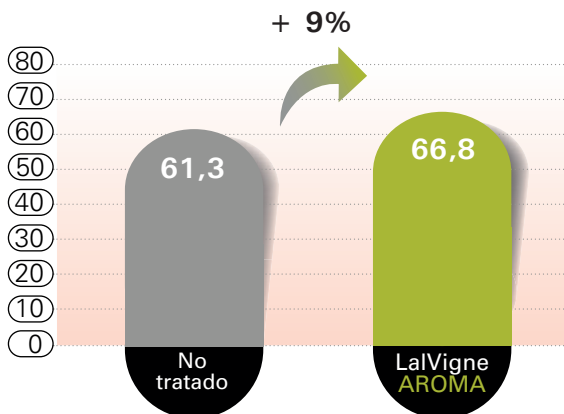


LaVigne AROMA aumenta la expresión varietal

LaVigne AROMA mejora el potencial aromático de sus rosados al aumentar la concentración de los precursores aromáticos varietales.

Garnacha, Valle del Ródano, Francia

Glutatión mg/L



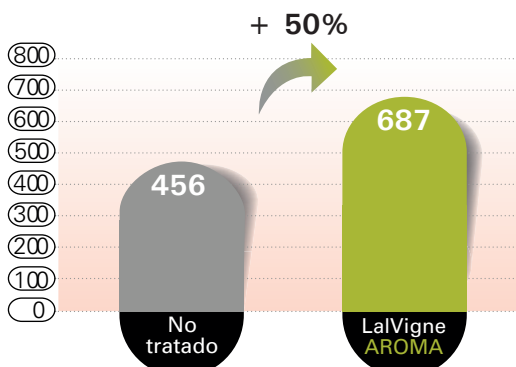
LaVigne AROMA vinos rosados con mayor longevidad

LaVigne AROMA aumenta el contenido de glutatión reducido, un antioxidante natural que conserva la frescura de los rosados y proporciona estabilidad de los compuestos aromáticos.

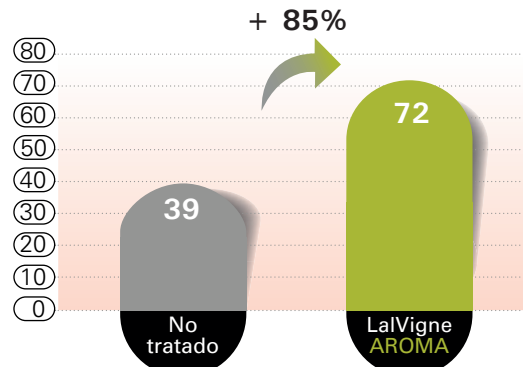
LaVigne AROMA libera más tioles

Garnacha, Valle del Ródano, Francia

3MH (ng/L)



3MHA (ng/L)





Equilibre sus uvas, equilibre su vino

Acelera la acumulación de precursores aromáticos



Viticultura ecológica

Producto apto en agricultura ecológica según CE n°834/2007 y reglamento 889/2008
Producto conforme a NOP
Certificación de ECOCERT



No deja notas vegetales agresivas

Expresión varietal desde la madurez temprana
Reduce la agresividad del vino en la boca



Menos pasificación

Reduce la deshidratación durante la maduración, evitando las pérdidas de rendimiento
Periodo óptimo de vendimia más amplio

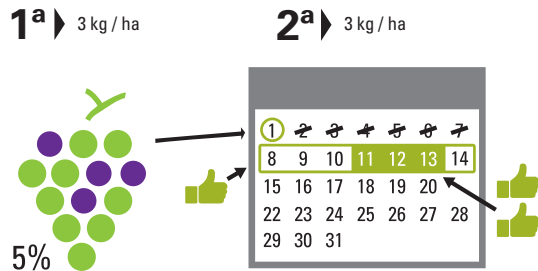


Rosados sobresalientes

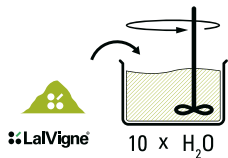
Vinos de expresión varietal
Vinos más longevos
Más complejidad
Más estabilidad



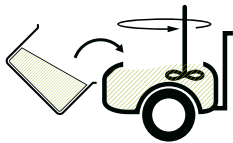
Aplicación foliar



1ª Aplicación = inicio de enero
 2ª Aplicación = 7 - 14 días después de 1ª



Suspender **LaVigne AROMA** en agua agitando para obtener una perfecta disolución




Diluir en agua para su aplicación
 Mantener el agitador durante la aplicación



Evitar pérdidas por goteo



 LaVigne Preparation & Application

Características

Composición

100% Fracciones específicas de derivados de levadura enológica seleccionada
Saccharomyces cerevisiae
 No GMO

Packaging

Caja para 1 ha.
 Contiene 2 bolsas de 3 kg para 2 aplicaciones
 Peso total: 6 kg

Conservación

Producto no inflamable
 Conservar en su envase original cerrado
 Evitar condiciones de almacenamiento extremas

Dosis

1 Tratamiento = 2 aplicaciones
 Dosis recomendada en viña por aplicación
 3 kg / ha

GROW YOUR WINE



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
PROTECTORES



LEVADURAS
INACTIVADAS ESPECIFICAS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación, maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.

www.lallemandwine.com