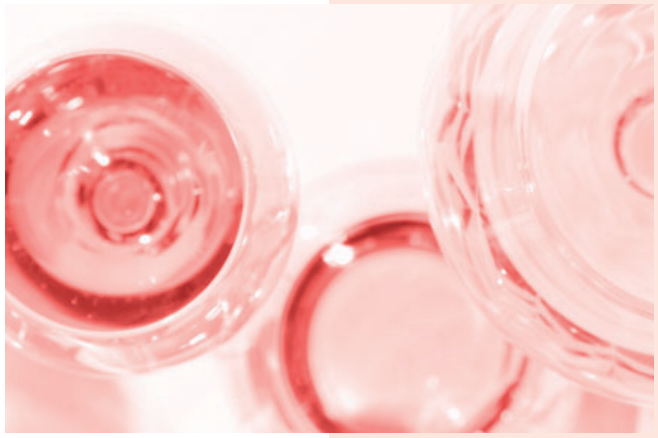
GROW YOUR ROSÉ

LalVigne™
Grow your wine

Applicazione fogliare all'invaiatura per migliorare la qualità dei vini rosati



BY LALLEMAND OENOLOGY

GROW YOUR ROSÉ

LalVigne™
AROMA
Grow your wine

Massimizza l'espressione aromatica e la qualità dei vini rosati partendo dal vigneto

LalVigne AROMA è uno specifico lievito inattivato in grado di esaltare la componente aromatica delle uve rosse per la produzione di vini rosati.

Consente di ottenere rosati più intensi e bilanciati e con maggior longevità.

LalVigne AROMA, utilizzato all'invaiatura su tutta la superficie fogliare, migliora l'accumulo di precursori aromatici nelle uve consentendo la piena espressione varietale e territoriale.

Le note aromatiche di vitigni a bacca bianca e rossa.

LalVigne AROMA, nella produzione di vini rosati consente di avere vini più freschi, intensi e di maggior longevità.

LalVigne AROMA
applicazione fogliare all'invaiatura

Per una completa espressione varietale
Incremento dei principali precursori aromatici varietali senza alterarne la tipicità

Incremento dello spessore della buccia
Maggiore protezione e resistenza dell'acino

Minori rischi di avvizzimento e disidratazioni
Riduzione delle perdite di produzione per disidratazione

Invaiatura uniforme = Maturazione omogenea
Invaiatura più rapida e uniforme che consente diridurre l'eterogeneità alla raccolata

Soluzione naturale
100% lievito *Saccharomyces cerevisiae* inattivato, senza coaudivanti ed altri composti

Una nuova pratica agronomica
Complementare e alternativa a pratiche agronomiche tradizionali, diradamenti e sfogliature, senza gli svantaggi di queste

Riduzione delle pirazine
Riduzione delle note erbacee e dei caratteri aggressivi

Consente di ottenere vini freschi e meno alocolici
Possibilità di operare una raccolta, anticipata con un profilo aromatico completamente sviluppato

Maggiore longevità dei vini
Incremento nel contenuto di glutatione ridotto nelle uve alla raccolata assicura maggiore longevità aromatica e preservazione del colore

Migliora la qualità dei vini
Vini più freschi, intensi e persistenti

L'esperienza degli utilizzatori

Estelle DESSUP, OEnologue Conseil EURALIS

Château Lestrille, Merlot Rosé. Bordeaux

"Avevamo l'obbiettivo di arrivare ad un Rosé fresco, bilanciato ed elegante. Con l'utilizzo di* LalVigne AROMA*, siamo riusciti ad avvicinare la maturazione tecnologica e quella aromatica. Abbiamo ottenuto un rosato dal colore brillante, con maggiore freschezza ed equilibrio dal profilo aromatico complesso, floreale ed una buona freschezza citrica."

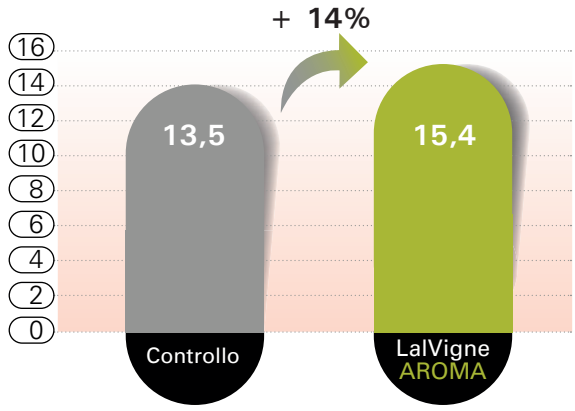
Aurelio García, Bodega El Lagar de Isilla.

DO Ribera del Duero. Rosato da Tempranillo

"Eravamo alla ricerca di un rosato fresco e dal colore intenso, vivace e brillante. Dal punto di vista aromatico cercavamo un profilo di frutta fresca con in bocca sensazioni di freschezza e morrbidezza. Abbiamo utilizzato* LalVigne AROMA*, su Tempranillo all'invaiatura, ci ha aiutato ad avere un profilo aromatico più complesso e persistente."

Rosato da Tempranillo, Ribera del Duero, Spagna

Indice del potenziale aromatico

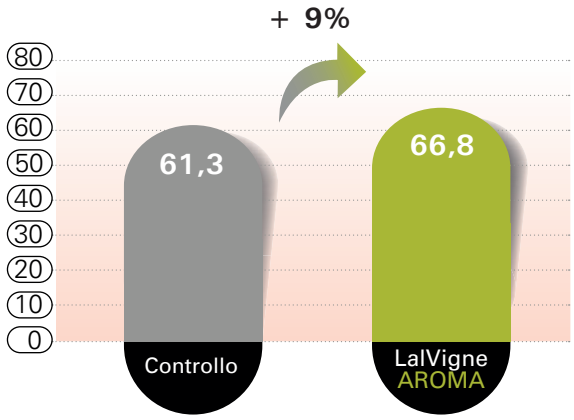


LalVigne AROMA migliora l'espressione varietale

LalVigne AROMA migliora il potenziale aromatico dei rosati aumentando l'accumulo dei precursori aromatici varietali nelle uve.

Grenache, Côtes du Rhône, Francia

Glutatione mg/L



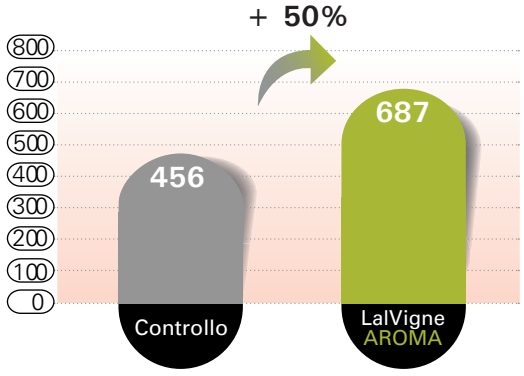
LalVigne AROMA per rosati più longevi

LalVigne AROMA determina un, aumento del contenuto di glutatione ridotto, antiossidante naturale in grado di proteggere la componente aromatica, prevenire ossidazioni del colore e conferire freschezza.

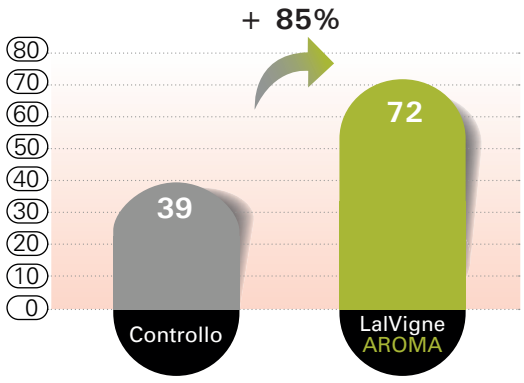
LalVigne AROMA consente un maggior rilascio di tioli

Grenache, Côtes du Rhône, Francia

3MH (ng/L)



3MHA (ng/L)



Uve equilibrate, vini equilibrati

Stimula l'accumulo di precursori aromatici

Naturale

100% lievito *Saccharomyces cerevisiae* inattivato
Non OGM

Diminuzione delle sensazioni di vegetale

Aumenta l'espressione varietale anche in vendemmie precoci
Riduce le note agressive

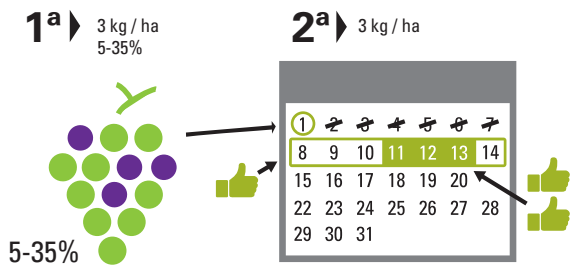
Minore disidratazione

Riduce la disidratazione delle uve evitando perdite di produzione
Allunga il periodo delle vendemmia

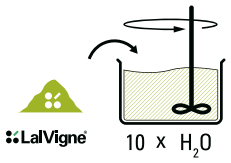
Vini rosati di quliatà

Vini espressione della varietà
Longevi
Complessi
Stabili

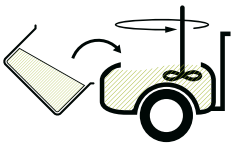
Trattamento fogliare



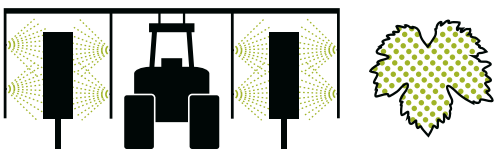
1° trattamento = inizio invaiatura tra il 5 ed il 35% delle bacche invaiate
2° trattamento = 7-14 giorni dopo il 1° trattamento (preferibilmente 10-12 giorni dopo).



Sciogliere **LalVigne** **AROMA** in circa 10 parti di acqua. Mescolare e mantenere in sospensione.
Versare nell'atomizzatore aggiungendo la quantità di acqua minima che permetta un'irrorazione uniforme (100-1000 L), mantenendo in agitazione durante l'applicazione



Distribuzione uniforme sulla parete senza perdite per gocciolamento



LalVigne Preparazione e Applicazione

Caratteristiche

Composizione
100% frazioni di specifici lieviti enologici inattivati *Saccharomyces cerevisiae*
No GMO

Confezioni
Ogni scatola contiene due sacchetti da 3 kg (6 kg in totale) sufficienti per eseguire i due trattamenti su 1ha.

Conservazione
Prodotto non infiammabile.
Conservare nell'imballo originale sigillato.
Conservare preferibilmente in luogo fresco e asciutto.
Evitare condizioni di conservazione estreme.

Dosaggio
Due trattamenti da 3 kg/ha ciascuno.

LIEVITI ENOLOGICI
BATTERI ENOLOGICI
NUTRIENTI E PROTETTORI
DERIVATI DI LIEVITO SPECIFICI
ENZIMI
CHITOSANO
SOLUZIONI PER IL VIGNETO

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

Soluzioni biologiche Innovative - Essere originali e la chiave del vostro successo. In Lallemand Oenology ci dedichiamo con passione all'innovazione per migliorare le nostre competenze produttive e condividere la nostra specializzazione nella selezione e sviluppo di soluzioni microbiologiche naturali. Nel rispetto dell'unicità dei vostri vini sosteniamo la vostra originalità coltivando la nostra.

www.lallemandwine.com