



**LaVigne**<sup>TM</sup>  
*Grow your wine*



## Del viñedo al vino

**LALVIGNE,**  
SOLUCIONES MICROBIOLÓGICAS  
NATURALES E INNOVADORAS  
PARA EL VIÑEDO.  
MEJORA TU VITICULTURA Y LA  
CALIDAD DEL VINO

[www.lalvigne.com](http://www.lalvigne.com)



Con la garantía y calidad de:



LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*



# Grow your wine

## Soluciones microbiológicas para la viticultura

Mejora la rentabilidad de tu viñedo y la calidad de tu vino

### **LalVigne es la línea de soluciones específicas de Lallemand Oenology para el viñedo**

Somos pioneros en innovación gracias a la investigación en beneficio de la industria vitivinícola.

LalVigne es una extensión del trabajo que hemos estado haciendo para entender la microbiología del vino.

Con LalVigne, ponemos a su disposición nuestros conocimientos y experiencia en microbiología y enología para una mejor gestión de los viñedos con el fin de mejorar la calidad de las uvas y los vinos.

### **Del viñedo al vino**

En Lallemand Oenology, ofrecemos soluciones microbiológicas naturales e innovadoras desde el viñedo hasta el vino.

Nuestro equipo de microbiólogos, agrónomos y enólogos desarrollan las soluciones de viticultura **LalVigne** en colaboración con universidades, centros de investigación, viticultores y bodegas de todo el mundo.

Producimos y controlamos la calidad de todos los productos LalVigne en nuestras propias instalaciones.

### ***Grow Your Wine***

# Quiénes somos

## Experiencia

Lallemand se fundó a final del siglo XIX. Más de 100 años dedicados a dar soluciones naturales.

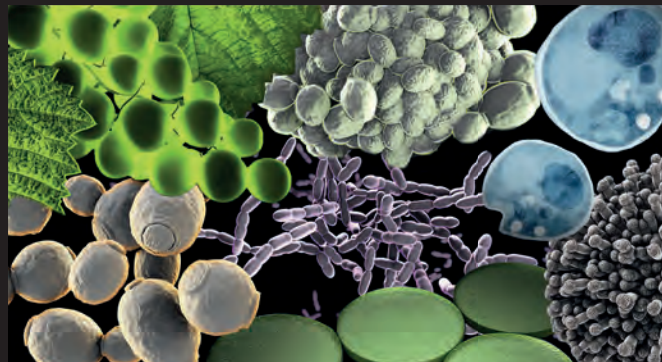
## Investigación y desarrollo

En Lallemand desarrollamos herramientas biotecnológicas para el sector vitivinícola.

Nuestro departamento de I+D+i colabora con Universidades y Centros de Investigación internacionales.

## Calidad

Ofrecemos garantía de trazabilidad y aplicamos una estricta política de calidad. Contamos con la certificación ISO 9001 (v.2000). Todos los productos son sometidos al menos a 20 rigurosas pruebas de calidad.



## Especialización en microbiología

Desarrollamos aplicaciones naturales en base a microorganismos para la viticultura y enología.



## Conocimiento global

Nuestro equipo está presente en todas las regiones productoras de uva y vino del mundo. Colaboramos con los centros de investigación más reconocidos en Viticultura y Enología, y con viticultores y enólogos a nivel internacional.

## Producción

100% producción propia.

Producimos los productos **LaVigne** en nuestras propias plantas. Centros de producción en Grenaa (*Dinamarca*), Montreal (*Canadá*), Viena (*Austria*), Salutaguse (*Estonia*), Verona (*Italia*)...



© LaVigne

© LaVigne

**Soluciones biológicas con visión de futuro**

# Fechas clave

● **Finales del S.XIX**  
Fundación de  
Lallemand   
[www.lallemand.com](http://www.lallemand.com)


● **1970's**  
Soluciones para  
la enología  
[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)



● **2006**  
Primeras   
investigaciones  
dirigidas  
a la viticultura

● **2007 - 2010**  
Ensayos in vitro

● **2011**  
Primeros  
ensayos de campo  
*España*

● **2012**  
Ensayos a nivel  
internacional

● **2013**  
Solicitud de  
patente (PCT)  
en EEUU 

● **2014**  
Soluciones para  
la viticultura  
Lanzamiento en  
Hemisferio Norte   


● **2016**  
Lanzamiento en  
Hemisferio Sur

● **2017 -**  
**Actualidad**  
Contribuyendo al  
conocimiento 

● **2021**  
Lanzamiento 



● **2022**  
Lanzamiento 

# Hechos y cifras

## + 25 países

Diferentes climas, suelos, variedades, rendimientos...

Alemania, Australia, Austria, Bulgaria, Chile, Croacia, Eslovenia, España, Francia, Grecia, Hungría, India, Israel, Italia, Japón, Macedonia, México, Perú, Portugal, Rep. Checa, Rumanía, Rusia, Serbia, Sudáfrica, Suiza, Turquía, Ucrania, Uruguay, USA

## + 70 variedades

Albariño, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Airén, Verdejo, Godello, Treixadura, Glera, Macabeo, Grüner Veltliner, Viognier, Pinot Gris, Sylvaner, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, Carmenere, Petit Verdot, Garnacha, Bobal, Monastrell...

## + 35 publicaciones científicas

American Society of Enology and Viticulture (ASEV, USA), Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Macrowine, South African Journal of Enology and Viticulture (SAJEV, Sudáfrica), Food & Chemistry, Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)...



Sin límite de residuos, sin plazo de seguridad



## Novedades

LaVigne™  
**RESILIENS™**  
*Grow your wine*  
Protege el viñedo  
frente al estrés abiótico



LaVigne™  
**CICATRIX™**  
*Grow your wine*  
Solución natural  
tras el granizo



LaVigne™  
**PROHYDRO™**  
*Grow your wine*  
Mejora la adaptación y  
resistencia de la vid  
frente al estrés hídrico



LaVigne™  
**BOTRYLESS™**  
*Grow your wine*  
Solución natural para  
el control de Botrytis



# Calendario



Eichhorn-Lorenz

4

12

19

BBCH

9

51

61

Baggiolini

C

G-H

LaVigne  
**CICATRIX**  
Grow your wine



LaVigne  
**RESILIENS**  
Grow your wine

Recomendación principal



LaVigne  
**PROHYDRO**  
Grow your wine



LaVigne  
**BOTRYLESS**  
Grow your wine



LaVigne  
**AROMA**  
Grow your wine

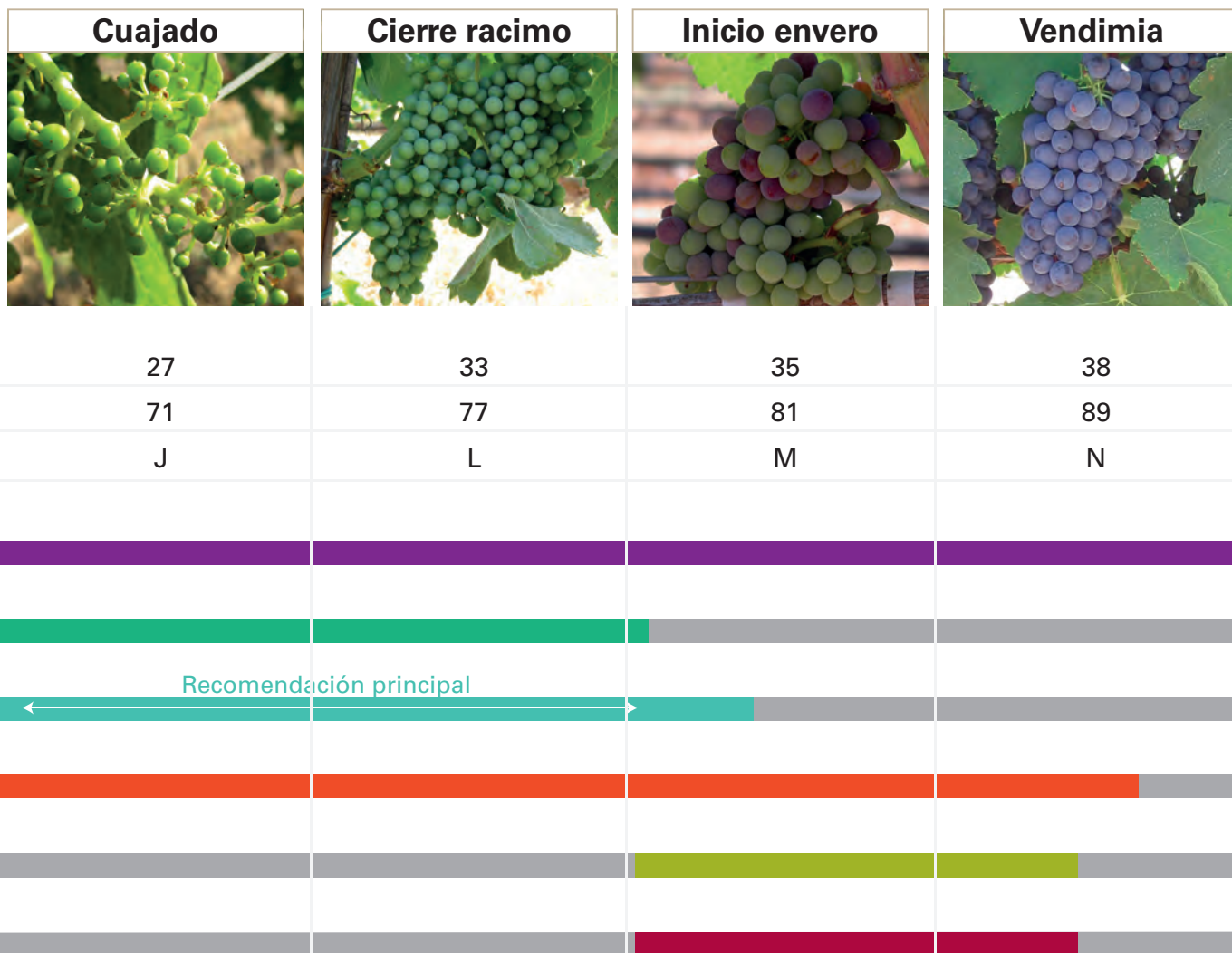


LaVigne  
**MATURE**  
Grow your wine



- **LaVigne CICATRIX:** Tras daños por granizo. 1-3 aplicaciones cada 10-14 días
- **LaVigne RESILIENS:** Frente estrés abiótico. Recomendación principal entre brote 10 - 12 cm e inicio de floración. Número de aplicaciones:  $\geq 1$  (1-3 habitual; sin límite máximo). Aplicaciones cada 10-14 días. Eficaz desde la primera aplicación.
- **LaVigne PROHYDRO:** Frente al estrés hídrico. Recomendación principal entre cuajado y cierre de racimo. Número de aplicaciones:  $\geq 1$  (1-3 habitual; sin límite máximo). Aplicaciones cada 10-14 días. Eficaz desde la primera aplicación.





- LaVigne BOTRYLESS: Prevención frente a Botrytis. Desde floración hasta maduración
- LaVigne AROMA: Aumenta acumulación de precursores aromáticos. Inicio de envero + 7-14 días
- LaVigne MATURE: Incrementa la madurez fenólica. Inicio de envero + 7-14 días



**Protege el viñedo  
frente al estrés abiótico**



**RESISTENCIA**

Reduce impacto negativo del estrés abiótico en el viñedo

**ACTIVIDAD**

Aumenta actividad fisiológica, incremento de fotosíntesis, mejora potencial hídrico y microclima del racimo

**RECUPERACIÓN**

Favorece la recuperación del viñedo tras episodios de estrés abiótico

**RENDIMIENTO**

Aumento del rendimiento. Reduce problemas de cuajado asociados a condiciones ambientales desfavorables

**CALIDAD**

Mejora la calidad y equilibrio de la uva al conseguir un mejor balance hoja/fruto para una madurez más equilibrada

**RESILIENCIA**

Prevención de los efectos del cambio climático y calentamiento global sobre la vid: Previene el estrés abiótico

## BENEFICIOS

**Aumenta la capacidad de adaptación de la vid con resultados positivos frente a situaciones adversas.**

*Tratamiento natural que reduce el impacto negativo que las condiciones de estrés abiótico pueden causar en el viñedo*

*Aumento del rendimiento*

*Mejora la calidad y el equilibrio de la uva*

*Aumenta la actividad fisiológica de la planta*

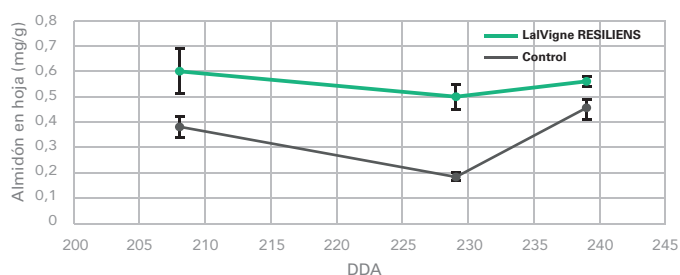
*Mejora valores de potencial hídrico foliar*

*Previene el estrés causado por temperaturas extremas, excesiva radiación UV, salinidad, sequía, viento y limita los efectos de las olas de calor*

*Favorece la recuperación del viñedo tras episodios de helada*

*Mejora las condiciones del microclima del racimo*

*Reduce los problemas en la calidad del vino y en la vinificación asociados al estrés abiótico*



Esta gráfica, resultado de un ensayo realizado por la Università Católica de Piacenza (Italia), muestra cómo la vid tratada con LalVigne RESILIENS muestra niveles de almidón mayores al testigo no tratado. El almidón es un producto primario de la fotosíntesis, se almacena en los cloroplastos de la hoja durante el día y se utiliza por la noche para favorecer la respiración, el metabolismo de la hoja y el crecimiento. Una mayor concentración de almidón está relacionada con mayores tasas de fotosíntesis de la hoja y contribuye a mejorar el balance de carbono de la vid cuando las tasas de asimilación están limitadas por factores ambientales.

## CARACTERÍSTICAS

Producto de aplicación foliar.

### Composición

Derivado de levadura enológica (*Saccharomyces cerevisiae*) de Lallemant Oenology.

NO GMO.

### Packaging

Caja de 10 kg que contiene 10 bolsas de 1kg.

### Conservación

Producto no inflamable.

Conservar en su envase original cerrado.

Almacenar preferiblemente en lugar fresco y seco.

Evitar condiciones de almacenamiento extremas.

### Agricultura orgánica

Producto utilizable en Agricultura Ecológica según el Reglamento (UE) 2018/848 y 2021/1165.

## DOSIS Y TRATAMIENTO

Se recomienda iniciar las aplicaciones de forma preventiva antes de la aparición de las condiciones que pueden causar estrés abiótico en el viñedo.

Dosis recomendada en viña por aplicación:  
0,5 kg/ha.

Eficaz desde la primera aplicación. Número de aplicaciones:  $\geq 1$  (1-3 habitual; sin límite máximo)

Se recomienda iniciar la aplicación una vez los brotes alcancen el tamaño de 10 a 20 cm y mantener las aplicaciones con intervalos entorno a 14 días durante la fase de crecimiento vegetativo del viñedo.

Intervalo entre aplicaciones entorno a 14 días.

En caso de que LalVigne RESILIENS no se haya aplicado de forma preventiva, se podrá utilizar una vez aparezcan las situaciones de estrés para favorecer la recuperación de las plantas.

Aplicación foliar.

Diluir en agua para su aplicación (aprox. 100 - 1000 l / ha ; 10 - 110 gal / acre).

Siga las indicaciones de forma de aplicación y cultivos recomendados.

Mejora la adaptación y  
resistencia de la vid  
frente al estrés hídrico



#### **ADAPTACIÓN**

Mejora la adaptación y  
resistencia de la vid frente al estrés hídrico

#### **RENDIMIENTO**

Reduce las pérdidas de peso de baya  
causadas por las altas temperaturas y la  
falta de agua

#### **PROTECCIÓN**

La prolina presente en su composición  
actuará como un osmoprotector que  
equilibrará el balance hídrico celular

#### **USO DEL AGUA**

Aumento de actividad fisiológica, incre-  
menta tasa de fotosíntesis, eficiencia en el  
uso del agua WUE (Water use efficiency) y  
nivel de clorofila

#### **ELASTICIDAD**

Mayor elasticidad de los tejidos, permitiendo  
mayor recuperación tras episodios de  
estrés hídrico

#### **MICROCLIMA DE RACIMOS**

Mejor termorregulación de la planta  
reduciendo la temperatura y el nivel de  
quemaduras por sol en los racimos

#### **CALIDAD**

Reduce desequilibrios por estrés hídrico y  
por parada fisiológica en maduración,  
manteniendo la tipicidad de los vinos

## BENEFICIOS

**Mejora de forma natural la tolerancia de la vid al estrés hídrico.**

Aumento del rendimiento

Mejora la calidad y equilibrio de la uva

Conserva o recupera la tipicidad del vino

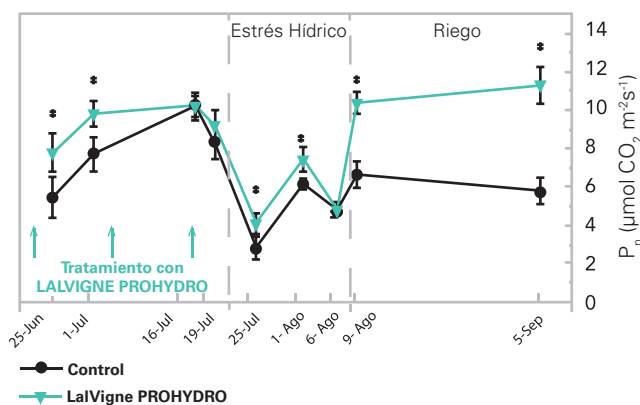
Aumento de la actividad fisiológica de la planta

Mejora valores de potencial hídrico foliar

Mantiene mayor elasticidad de los tejidos, lo que permite una mayor recuperación de la vid tras sufrir episodios de estrés hídrico

Reduce el nivel de quemaduras por sol en los racimos

Aumento del nivel de clorofila en hoja



Nivel de fotosíntesis en vides tratadas con LaVigne PROHYDRO frente a vides sin tratamiento. Pn ( $\mu\text{mol CO}_2 \text{ m}^{-2}\text{s}^{-1}$ )

En el gráfico anterior, obtenido a partir de un ensayo realizado por la Universidad de Perugia (Italia), en vides controladas sobre las que se forzó un estrés hídrico severo entre el 20 de junio y el 8 de agosto, se observa cómo la aplicación de **LaVigne PROHYDRO**, ya desde la primera aplicación, tiene un efecto positivo sobre la actividad fisiológica de la planta, incrementando su nivel de fotosíntesis. Este efecto positivo se mantiene en la época de mayor déficit de agua incrementándose de forma notable una vez cesa el estrés hídrico, demostrando que la planta tratada con **LaVigne PROHYDRO** se recupera de una forma más importante gracias a la mayor elasticidad de sus tejidos.

## CARACTERÍSTICAS

Producto de aplicación foliar.

### Composición

Derivado de levadura enológica (*Saccharomyces cerevisiae*) de Lallemand Oenology, L-Proлина (*Corynebacterium glutamicum*).

NO GMO.

### Packaging

Caja de 10 kg que contiene 10 bolsas de 1kg.

### Conservación

Producto no inflamable.

Conservar en su envase original cerrado.

Almacenar preferiblemente en lugar fresco y seco.

Evitar condiciones de almacenamiento extremas.

### Agricultura orgánica

Producto utilizable en Agricultura Ecológica según el Reglamento (UE) 2018/848 y 2021/1165.

## DOSIS Y TRATAMIENTO

Se recomienda iniciar las aplicaciones de forma preventiva antes de la aparición de las condiciones que pueden causar estrés hídrico en el viñedo.

**Dosis recomendada en viña por aplicación: 1 kg/ha.**

1ª aplicación: previa a condiciones de estrés.  
Eficaz desde la primera aplicación.

Situaciones de estrés severo pos-floración (3 aplicaciones en los estados fenológicos JKL según M. Baggiolini)

1ª aplicación: ESTADO J. Cuajado

2ª aplicación: ESTADO K. Grano tamaño guisante

3ª aplicación: ESTADO L. Cerramiento del racimo

Intervalo entre aplicaciones entorno a 14 días.

En caso de que el estrés hídrico aparezca antes de floración, se recomienda iniciar con anterioridad el tratamiento y aumentar el número de aplicaciones hasta 4 o 5.

Aplicación foliar.

Diluir en agua para su aplicación (aproximadamente 100 - 1000 l / ha ; 10 - 110 gal / acre).

Siga las indicaciones de forma de aplicación y cultivos recomendados.

## Solución natural tras el granizo



ANTES

DESPUÉS

### RECUPERACIÓN

Tratamiento natural que acelera la recuperación de las cepas que han sufrido daños por granizo

### RENDIMIENTO

Aumento del rendimiento, reduciendo las pérdidas ocasionadas por el granizo. En experiencias previas recuperaciones  $\geq 10\%$

### ACTIVIDAD

Aumenta actividad fisiológica, incrementando la tasa de fotosíntesis

### CICATRIZANTE

Ayuda a la planta en la contención de las zonas lesionadas por el granizo

### HOMOGENEIDAD

Mayor homogeneidad de los racimos, maduración más equilibrada, favoreciendo una mejor calidad del vino

### RENTABILIDAD

Mejora la rentabilidad para el viticultor al incrementar la recuperación del viñedo y de su potencial productivo

## BENEFICIOS

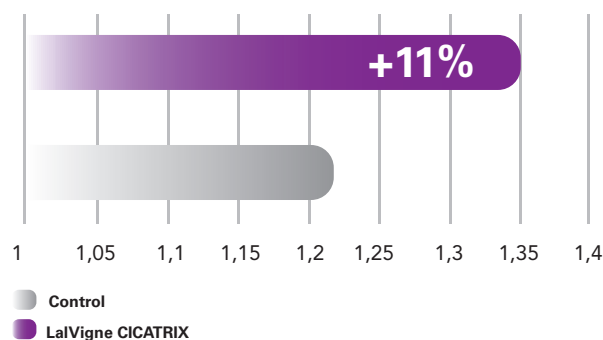
**Aumenta el rendimiento, reduciendo las pérdidas ocasionadas por el granizo. Incremento de producción  $\geq 10\%$  (basado en experiencias previas).**

Tratamiento natural que acelera la recuperación de las cepas que han sufrido daños por granizo.

Incremento de la actividad fisiológica de la planta para una mayor y más rápida recuperación.

Incrementa la homogeneidad de los racimos, equilibrando su desarrollo y nivel de maduración.

Mejora el equilibrio en los componentes de la uva impactando en una mayor calidad del vino.



### Incremento de rendimiento (kg/cepa) en un viñedo de Tempranillo afectado por granizo.

Ensayo realizado por el Itacyl en el marco del proyecto Freshwines, liderado por Lallemant Oenology, financiado por CDTI con fondos FEDER (Fondo Europeo de Desarrollo Regional).



Las tormentas de granizo pueden provocar daños que reducen de una forma muy importante el rendimiento de un viñedo y por tanto la rentabilidad para el viticultor.

## CARACTERÍSTICAS

Producto de aplicación foliar.

### Composición

Derivado de levadura enológica (*Saccharomyces cerevisiae*) de Lallemant Oenology.

NO GMO.

### Packaging

Caja de 10 kg que contiene 10 bolsas de 1kg.

### Conservación

Producto no inflamable.

Conservar en su envase original cerrado.

Almacenar preferiblemente en lugar fresco y seco.

Evitar condiciones de almacenamiento extremas.

### Agricultura orgánica

Producto utilizable en Agricultura Ecológica según el Reglamento (UE) 2018/848 y 2021/1165.

## DOSIS Y TRATAMIENTO

Eficaz desde la primera aplicación.

Producto de aplicación foliar. Aplicar lo antes posible tras los daños por granizo.

**Dosis recomendada en viña por aplicación: 1 kg/ha.**

1ª aplicación: tras daños por granizo siempre y cuando exista vegetación suficiente para recibir la aplicación foliar. En caso de que el granizo elimine el total de la superficie foliar, realizar esta primera aplicación una vez los nuevos brotes presenten al menos 3-4 hojas.

Como recomendación general se aconseja realizar de 2 a 3 aplicaciones con el fin de incrementar la recuperación de la planta y su rendimiento.

Intervalo entre aplicaciones entorno a 14 días.

Diluir en agua para su aplicación (aproximadamente 100 - 1000 l / ha ; 10 - 110 gal / acre).

Siga las indicaciones de forma de aplicación y cultivos recomendados.

## Solución natural para el control de botrytis



**ACTIVACIÓN:** Activa las defensas naturales de la planta

**PROTECCIÓN:** Evita el crecimiento del hongo, limitando la dispersión de la infección de *Botrytis cinerea*

**RENTABILIDAD:** En caso de ataque de Botrytis, mejora la sanidad de los racimos permitiendo un mejor precio de venta de la uva y por tanto una mayor rentabilidad

**CALIDAD:** Al disminuir la afección de Botrytis disminuye el nivel de glucónico y favorece una mayor calidad de la uva y de los vinos resultantes

**RENDIMIENTO:** Reduce las pérdidas de rendimiento debido al ataque de Botrytis durante la fase de maduración

**SEGURIDAD:** No origina ningún tipo de problema de residuos en la uva y no interfiere en la fermentación de los mostos

**EFICACIA:** origen fúngico que garantiza un mayor reconocimiento por parte de la planta

## BENEFICIOS

### Solución natural para el control de Botrytis

Inhibe el crecimiento de Botrytis

Fortalece la defensa natural de la planta

Reduce las pérdidas de rendimiento y calidad asociadas a Botrytis

Sin plazo de seguridad ni límite máximo de residuos

Origen fúngico: mayor eficacia, mayor reconocimiento de la planta

Sin impacto negativo en la elaboración

Uvas más sanas, vinos más sanos

No tiene riesgo de resistencia, ofrece una alternativa o un complemento de base orgánica a los agentes con riesgo de resistencia, especialmente con intervalos de pulverización cortos



Si la presión por infección del año anterior fue alta, es importante comenzar los tratamientos de forma preventiva, con suficiente antelación en la nueva temporada a que aparezcan condiciones favorables para el hongo. En condiciones climáticas favorables a la Botrytis, los tratamientos deben comenzar antes del cerramiento del racimo.

## CARACTERÍSTICAS

Producto de aplicación foliar.

### Composición

100% quitosano fúngico (*Aspergillus niger*)  
NO GMO.

### Packaging

Caja de 10 kg que contiene 10 bolsas de 1kg.

### Conservación

Producto no inflamable.

Conservar en su envase original cerrado.

Almacenar preferiblemente en lugar fresco y seco.

Evitar condiciones de almacenamiento extremas.

### Sustancia básica

Producto autorizado como sustancia básica de acuerdo con el reglamento (EC) No 1107/2009.

## DOSIS Y TRATAMIENTO

Momento de aplicación: el habitual de los tratamientos antibotrytis. Desde floración-cuajado. Se recomienda aplicar antes de cierre de racimo. Uso preventivo: 200-400 g/ha (100 g/hL). Condiciones de alto riesgo de desarrollo de Botrytis y/o uso curativo: 500-600 g/ha.

Eficaz desde la primera aplicación

**Nº de aplicaciones:  $\geq 1$  (1-3 habitual - Máx. 8).**

Se recomienda dirigir la aplicación a la zona de racimos

**Intervalo entre aplicaciones:**14 días.

Dirigir la aplicación a la zona de racimos.

Diluir en agua para su aplicación (200 – 600 l / ha)

Para mejorar su dilución preparar en agua con  $\text{pH} \leq 5$

Siga las indicaciones de forma de aplicación y cultivos recomendados

**Incremento y adelanto  
de la acumulación de  
precursores aromáticos**



**GROSOR DE HOLLEJO**

Incremento del grosor de hollejo  
*Giacosa et al., 2016*

**PRECURSORES AROMÁTICOS**

Incremento de los compuestos aromáticos  
varietales  
*Tomasi et al., 2017*

**RESPETO**

No modifica el peso de baya, Brix, pH, AT  
*Téllez et al., 2015*

**GLUTATIÓN**

Incremento de la concentración de GSH  
*Šuklje et al., 2016*

**TIOLES**

En variedades tiólicas: Incremento de 3MH  
y 3MHA en vino  
*Suklje et al., 2016*

**EQUILIBRIO**

Reducción del carácter herbáceo / agresivo  
*Tomasi et al., 2017*

**ESTABILIDAD**

Mayor estabilidad de compuestos aromáticos  
*Suklje et al., 2016*

## BENEFICIOS

Los aminoácidos libres y el Glutati6n juegan un papel crucial en el desarrollo y la estabilidad del potencial aromático del vino. **LaVigne AROMA** tiene un impacto positivo sobre la concentraci6n de aminoácidos libres y Glutati6n reducido, como demuestran los análisis realizados en uvas procedentes de ensayos realizados.

Mayor uniformidad del envero

Mejor homogeneidad de la maduraci6n

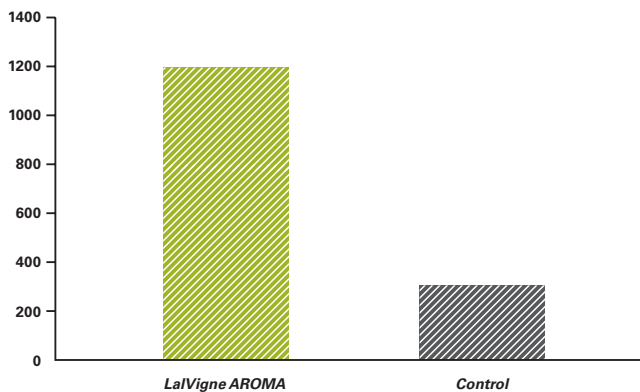
Aumento de la calidad de la uva y el vino.

Incremento de la proporci6n de mosto yema y a bajas presiones

### Ensayo en Sauvignon Blanc Espa1a 2013

Uvas en el momento de la vendimia

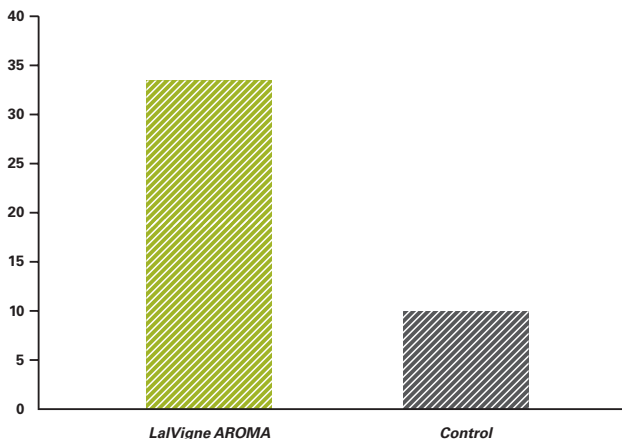
Concentraci6n total de aminoácidos libres (mg/L)



### Ensayo en Sauvignon Blanc Espa1a 2013

Uvas en el momento de la vendimia

Análisis de Glutati6n Reducido (mg/L)



## CARACTERÍSTICAS

Producto de aplicaci6n foliar.

### Composici6n

100% Fracciones específcas de derivados de levadura enológica seleccionada, *Saccharomyces cerevisiae*.

No GMO.

### Packaging

Caja para 1 ha (2.5 acre) que contiene 2 bolsas de 3 kg (6.6 lb) para 2 aplicaciones. Peso total: 6 kg.

### Conservaci6n

Producto no inflamable.

Conservar en su envase original cerrado.

Almacenar preferiblemente en lugar fresco y seco.

Evitar condiciones de almacenamiento extremas.

### Agricultura orgánica

Producto utilizable en Agricultura Ecol6gica segun el Reglamento (UE) 2018/848 y 2021/1165.

### DOSIS Y TRATAMIENTO

1 Tratamiento = 2 aplicaciones.

### Dosis recomendada en vi1a por aplicaci6n

3 kg / ha (6.6 lb / 2.5 acre).

1ª Aplicaci6n = inicio de envero (alrededor del 5%).

2ª Aplicaci6n = 7 - 14 días despu3s de 1ª aplicaci6n (preferible 10 - 12 días despu3s).

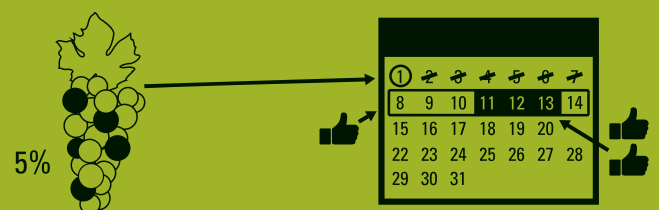
Aplicaci6n foliar.

Diluir en agua para su aplicaci6n (aproximadamente 200 - 600 L / ha ; 50 - 160 gal / 2.5 acre).

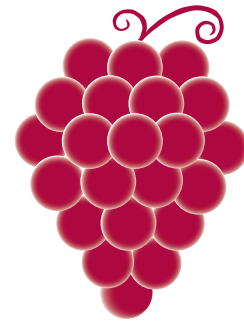
Siga las indicaciones de forma de aplicaci6n y cultivos recomendados.

1<sup>st</sup> ▶ 3 kg / ha  
(6.6 lb / 2.5 acre)

2<sup>nd</sup> ▶ 3 kg / ha  
(6.6 lb / 2.5 acre)



## Incremento y adelanto de la madurez fenólica



### **GROSOR DE HOLLEJO**

Incrementa grosor de hollejo  
con aumento de la extractabilidad de anto-  
cianos

### **RESPETO**

No modifica el peso de baya, Brix, pH, AT  
*González et al., 2016*

### **EQUILIBRIO**

Reducción de carácter herbáceo / agresivo  
*Tomasi et al., 2017*

### **ANTOCIANOS**

Aumenta concentración de antocianos  
extraíbles  
*Villangó et al., 2015*

### **TANINOS**

Aumento de taninos de hollejo  
*Lissarrague et al., 2014*

### **CALIDAD**

Aumento del grado de polimerización  
(mDP)  
*Villangó et al., 2015*

## BENEFICIOS

**LaVigne MATURE** estimula a la planta, que responde incrementando y acelerando la síntesis de metabolitos secundarios positivos para la calidad del vino, contribuyendo a una mejora de la madurez fenólica.

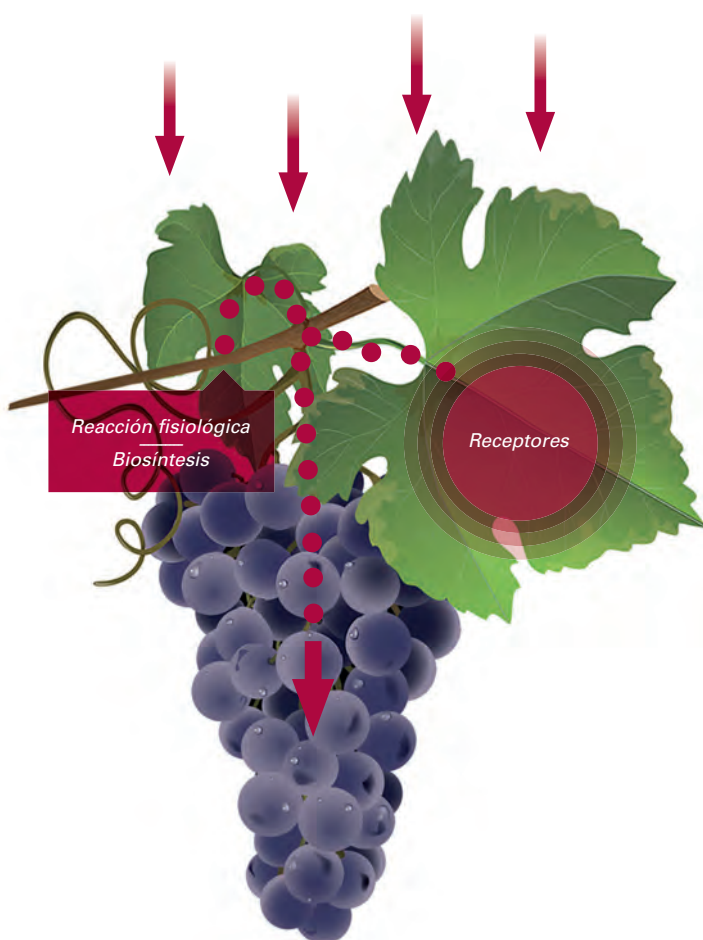
Aumento de la calidad de la uva y el vino

Mayor uniformidad del envero

Mejor homogeneidad de la maduración

Reducción de pirazinas y carácter vegetal

Incremento y adelanto de la madurez fenólica



## CARACTERÍSTICAS

Producto de aplicación foliar.

### Composición

100% Fracciones específicas de derivados de levadura enológica seleccionada, *Saccharomyces cerevisiae*.

No GMO.

### Packaging

Caja para 3 ha (7.5 acre) que contiene 3 cajas para 1 ha (2.5 acre). Peso total: 6 kg.

Caja para 1 ha (2.5 acre) que contiene 2 bolsas de 1 kg (2.2 lb) para dos aplicaciones. Peso total: 2 kg.

### Conservación

Producto no inflamable.

Conservar en su envase original cerrado.

Almacenar preferiblemente en lugar fresco y seco.

Evitar condiciones de almacenamiento extremas.

### Agricultura Orgánica

Producto utilizable en Agricultura Ecológica según el Reglamento (UE) 2018/848 y 2021/1165

### DOSIS Y TRATAMIENTO

1 Tratamiento = 2 aplicaciones.

#### Dosis recomendada en viña por aplicación

1 kg / ha (2.2 lb / 2.5 acre).

1ª Aplicación = inicio de envero (alrededor del 5%).

2ª Aplicación = 7 - 14 días después de 1ª aplicación (preferible 10 - 12 días después).

Aplicación foliar.

Diluir en agua para su aplicación (aproximadamente 200 - 600 l / ha ; 50 - 160 gal / 2.5 acre).

Siga las indicaciones de forma de aplicación y cultivos recomendados.

# Ventajas para la viticultura

## RENDIMIENTO

Reduce las pérdidas ocasionadas por situaciones de estrés en el viñedo.

Reduce la pérdida de rendimiento por deshidratación de las bayas

## RENTABILIDAD

Permite una mayor y más rápida recuperación de las vides tras episodios de estrés gracias a una mayor elasticidad de los tejidos

## PROTECCIÓN

Favorece la adaptación a situaciones adversas manteniendo una mayor actividad de la planta. Este mayor grado de resistencia permite a los productores afrontar la campaña con mayor seguridad

## NATURAL

Todos los productos LaVigne son de origen 100% natural

## HOMOGENEIDAD

Aumenta la calidad de la cosecha gracias a una maduración más equilibrada de la uva, reduce la heterogeneidad favoreciendo la elección del momento óptimo de vendimia

# Ventajas para la enología

## MEJORA DEL VINO

Mejora la calidad de la uva y del vino.

Maduración más equilibrada, vinos más equilibrados, concentrados, complejos y con menor agresividad en boca

## AHORRO

Menor necesidad de insumos enológicos.

Reduce costes de elaboración y problemas de fermentación asociados a uvas desequilibradas o sobre maduras

## RESPETO

Incremento de la tipicidad de los vinos, vinos que transmiten la diferenciación aportada por cada parcela, por cada origen

## LONGEVIDAD

Aumenta la longevidad de los vinos, mayor estabilidad de aromas, menores riesgos de oxidación y de acidez volátil

## RENTABILIDAD

Aumenta el volumen de vino al reducir las pérdidas de la producción de uva ocasionadas por situaciones de estrés indeseado en el viñedo

## SEGURIDAD

Productos sin problemas de residuos en el vino

# Comprometidos con el vino desde el viñedo

El vino está influenciado por factores vinculados a la viticultura, vinificación y el gusto de los consumidores. Las bodegas que son capaces de gestionar estos factores consiguen una ventaja competitiva en el mercado.

El proyecto LaVigne crece gracias a nuestra colaboración con universidades, institutos, bodegas, viticultores y enólogos de diferentes países.



**Los productos LaVigne** han sido testados a través de estudios científicos, monitorizados y observacionales, que han evidenciado el efecto de su aplicación en el viñedo, en la uva y en el vino.

# 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.

**LALLEMAND BIO**

[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

Tel. 902 884 212

