

1

¿Cuál es el mejor momento para la aplicación de LaVigne PROHYDRO?

La recomendación principal es la de aplicar LaVigne PROHYDRO desde el final de la floración hasta el inicio del envero, ya que en esta etapa del ciclo anual de la vid los requerimientos de agua por parte de la vid suponen un porcentaje muy importante y sufrir estrés hídrico durante esta fase puede comprometer un desarrollo adecuado de los pámpanos así como reducir significativamente el rendimiento.

2

¿Y qué pasa si tengo estrés hídrico en mi viñedo antes de que llegue la floración?

Normalmente, debido a las lluvias del invierno e inicio de la primavera, hay suficiente agua en el suelo para cumplir las necesidades de la planta hasta la época de floración, pero en años excepcionales o zonas concretas donde no sucede así, se recomienda iniciar las aplicaciones con LaVigne PROHYDRO antes de la floración.

3

¿Sigue haciendo mucho calor después de inicio del envero, puedo seguir aplicando LaVigne PROHYDRO para evitar el estrés hídrico?

Sí, si se quiere evitar un exceso de estrés hídrico durante el envero y la maduración se puede continuar con las aplicaciones de LaVigne PROHYDRO para reducir las consecuencias del estrés hídrico sobre las plantas y la vendimia. Si este es el caso, se recomienda combinar estos tratamientos con las aplicaciones durante el envero de LaVigne MATURE y LaVigne AROMA para complementar la mejora en la calidad de la uva y los vinos resultantes.

4

¿Por qué es tan importante el papel de la prolina para mejorar la tolerancia de las vides al estrés hídrico?

La prolina es un osmoprotector que la vid sintetiza de forma natural en respuesta a las situaciones de estrés hídrico y salino. Su acumulación por parte de la planta previene la pérdida de turgencia y la deshidratación, actúa eliminando radicales libres previniendo la lesión de tejidos por ROS y otros compuestos tóxicos. Gracias a la sinergia entre los derivados de levadura y la prolina de origen microbiano presentes en LaVigne PROHYDRO se ayuda a la vid a aumentar la tolerancia frente a las condiciones de estrés hídrico y salino, reduciendo el impacto negativo que presentan para el correcto desempeño de la planta y sobre la cantidad y calidad de la uva.

5

¿Puedo mezclar LaVigne PROHYDRO con otros productos?

No se han encontrado incompatibilidades con otros productos. Si se mezcla, comprobar las recomendaciones del otro producto empleado y realizar test de fitotoxicidad.

6

¿Debo tener en cuenta las posibles precipitaciones antes de realizar la aplicación de los productos de LaVigne PROHYDRO?

Sí, la eficacia del producto es mayor si después de cada aplicación hay al menos un periodo 24/48 horas libre de lluvia.

7

¿Y si llueve antes de haber transcurrido 24 horas desde la aplicación?

SITUACIÓN	ACCIÓN
Lluvia antes de las primeras 24 horas desde la aplicación	Repetir la aplicación de LaVigne PROHYDRO
Lluvia entre 24 y 48 horas después de la aplicación	Realizar la siguiente aplicación de LaVigne PROHYDRO 7-10 días después, en lugar de 14 días después.

8

¿Puedo usar LaVigne Prohydro en producción ecológica?

Sí, LaVigne Prohydro es un producto 100% natural y está certificado para su uso como insumo en producción en ecológico.

9

He sufrido una ola de calor, ¿puedo usar LaVigne Prohydro para mejorar la recuperación de mi viñedo?

Sí, LaVigne Prohydro puede ayudarte a mejorar la recuperación del viñedo que haya sufrido una ola de calor. No obstante, se recomienda su uso de forma preventiva, para mejorar la adaptación del viñedo a esas condiciones adversas, ya que las olas de calor pueden causar daños permanentes en los tejidos de la planta.

10

¿Cómo puede afectar el estrés hídrico o salino sobre la calidad de mis vinos?

El efecto dependerá del momento en que se produzca el estrés y la intensidad de este, pero debido al impacto que puede tener sobre la funcionalidad fisiológica, la actividad vegetativa y reproductiva de la vid puede provocar efectos muy negativos no sólo en la cantidad de uva sino también en su calidad. Puede resultar en vinos desequilibrados, con altos niveles de alcohol, notas de fruta sobre madura, taninos agresivos, pérdida de frescura y compuestos aromáticos que llevarán a una menor tipicidad y longevidad de los vinos.