

GROW YOUR ROSÉ

 **LalVigne**TM
Grow your wine

Weinbergsanwendung zur Qualitätssteigerung von Roséwein



LALLEMAND OENOLOGY

www.lalvigne.com



Optimierung der Weinqualität im Weinberg

LaVigne AROMA besteht zu 100% aus spezifischer inaktiver Hefe, wird auf der Laubwand angewendet und ist für den ökologischen Weinbau zugelassen.

Die mit **LaVigne AROMA** erzeugten Weine zeigen Frische, Fruchtintensität und eine gute Balance.



LaVigne AROMA fördert die Bildung der traubeneigenen Aromavorstufen.

LaVigne AROMA trägt zur Farbstabilität von Roséweinen bei.

Mit **LaVigne AROMA** erzeugte Weine weisen ein intensives und langlebiges Aroma auf.

LaVigne AROMA



Rebsortentypizität

Rebsorteneigene Aromastoffe werden gefördert und geschützt

Verdickung der Beerenschale

Die Beerenschalen werden widerstandsfähiger gegen äußere Einflüsse

Geringere Eintrocknung der Beeren

Die Dehydratation der Beeren und der damit verbundene Ertragsverlust wird vermindert

Gleichmäßige Reife

Verbessert die Homogenität des Reiferlaufs

Für den ökologischen Weinbau zugelassen

100% spezifische inaktivierte Weinhefe
Saccharomyces cerevisiae

Reduzierung der Laubarbeit

Zusätzliche oder alternative Anwendung zur Ertragsreduzierung und anderen Laubarbeiten

Reduziert grüne und unreife Aromen

Verringert den Gehalt von Pyrazinen und steigert damit die Traubenqualität

Geringere Alkoholgehalte

Ermöglicht eine frühere Lese mit gesteigerten Aromavorstufen

Langlebigkeit der Weine

Gesteigerter Gehalt an reduktivem Glutathion, Vermeidung von Bräunungsreaktionen und bessere Aromastabilität

Gesteigerte Weinqualität

Die Weine zeigen eine bessere Balance, Komplexität und Haltbarkeit



Anwenderkommentare

**Estelle DESSUP, OEnologue Conseil EURALIS
Château Lestrille, Merlot Rosé (Bordeaux)**

« Unser Ziel war es, einen frischen und eleganten Rosé mit guter Balance zu produzieren. Mit LaVigne AROMA sind die technische und aromatische Reife besser vereinbar. Die Roséweine zeigen eine attraktive helle Farbe, Frische und Balance. Aromatisch sind die Weine komplexer mit gesteigerten floralen Noten.»

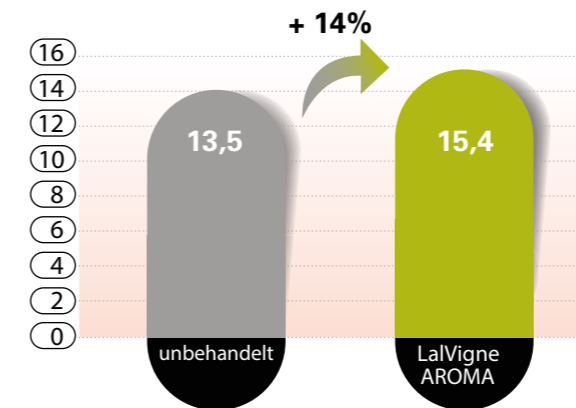
**Don Brady, Robert Hall Winery, Paso Robles,
California USA**

“Wir wollen frische, fruchtige Roséweine erzeugen, die Leichtigkeit ausstrahlen. Dazu behandeln wir Grenache mit LaVigne Aroma, das uns hilft eine frischere und beständigere Aromatik zu erhalten“

Quelle: Varietal Focus: Rosé. Wine Business Monthly

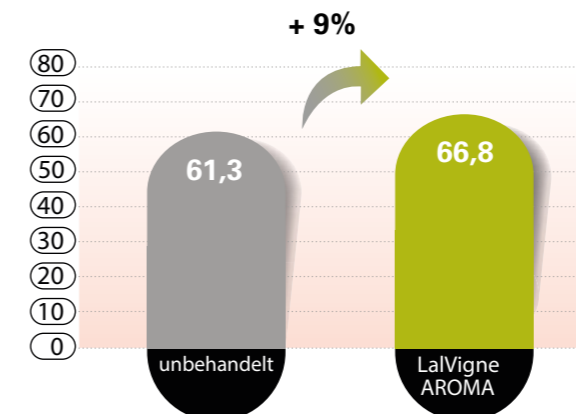
Tempranillo Rosé, Ribera del Duero, Spanien

Index rebsortentypischer Aromen



Grenache, Rhone, Frankreich

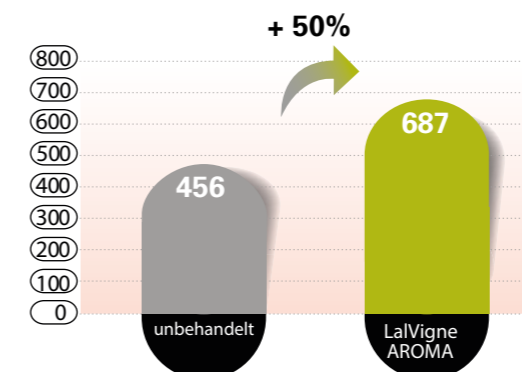
Glutathione mg/L



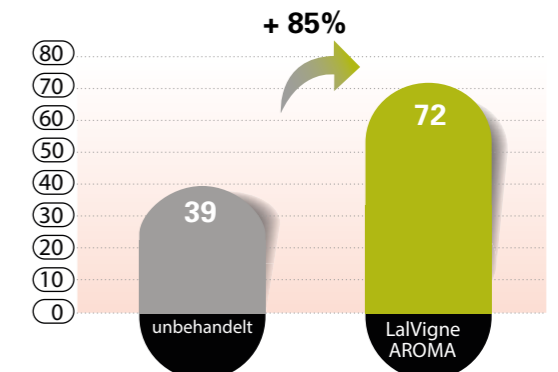
LaVigne AROMA steigert die Thiolgehalte

Grenache, Rhone, Frankreich

3MH (ng/L)



3MHA (ng/L)



**LaVigne AROMA
Gesteigerte Rebsortentypizität**

LaVigne AROMA verbessert das aromatische Potential, durch die vermehrte Bildung von Aromavorstufen.

**LaVigne AROMA
Langlebige Roséweine**

LaVigne AROMA erhöht den Gehalt von reaktivem Glutathion, einem natürlichen Antioxidant, der zur Frische und Stabilität der Weine beiträgt.



Bessere Trauben, bessere Weine

Erhöhte Bildung von Aromastoffen



Ökologischer Weinbau

Die Anwendung ist nach den EU Verordnungen 834/2007 und 889/2008 für den ökologischen Weinbau zugelassen.



Vermindert unreife Noten

Der optimierte Reifeverlauf reduziert aggressive grüne Pyrazine.



Weniger Ertragsverlust

Reduzierte Dehydratation der Trauben



Ausgezeichnete Roséweine

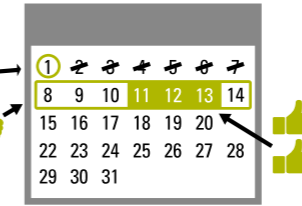
Rebsortentypische Weine
Gesteigerte Komplexität und Balance
Verbesserte Stabilität

Anwendung

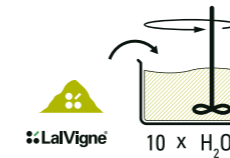
1a ▶ 3 kg / ha
(6.6 lb / 2.5 acre)



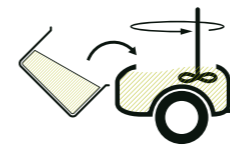
2a ▶ 3 kg / ha
(6.6 lb / 2.5 acre)



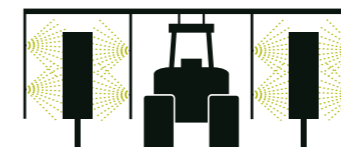
1. Anwendung = Beginn der Véraison
2. Anwendung = 7 - 14 Tage nach der 1. Anwendung (am besten 10-12 Tage)



Lösen Sie **LalVigne AROMA** in etwa dem 10-fachen seines Gewichts in Wasser, um eine perfekte Auflösung zu erzielen.



Zur Anwendung in Wasser verdünnen. Lassen Sie das Rührwerk während des Betriebs laufen.



Vermeiden Sie Tropfverluste.



 [LalVigne Preparation & Application \(Lösungen für den Weinberg\)](#)

Eigenschaften

Zusammensetzung

100% spezifische Fraktion von ausgewählter, inaktivierter Hefe *Saccharomyces cerevisiae*, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO).

Verpackung

Für 1 Hektar.
Jede Packung enthält zwei Säcke a 3 kg für zwei Anwendungen.
Gesamtgewicht: 6 kg.

Lagerung

Nicht brennbares Produkt.
In verschlossener Originalverpackung lagern.
Extreme Lagerbedingungen vermeiden.

Dosierung

1 Behandlung = 2 Anwendungen
Empfohlene Dosis für 1 Anwendung:
3 kg/ha

GROW YOUR WINE

Nov 2022

Exklusivvertrieb Deutschland

Deutsche Weinanalytiker e.V.
www.weinanalytiker.de

ZEFÜG GmbH & Co. KG
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
www.zefueg.de



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
INACTIVATED YEASTS



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*

Visionäre biologische Lösungen - Originalität ist der Schlüssel zu Ihrem Erfolg. Bei Lallemand Oenology setzen wir unsere Leidenschaft für Innovation ein, maximieren unsere Produktionsfähigkeiten und teilen unser Know-how, um natürliche mikrobiologische Lösungen auszuwählen und zu entwickeln. Wir widmen uns der Individualität Ihres Weins, unterstützen Ihre Originalität und pflegen unsere eigene.

www.lallemmandwine.com