

# LalVigne™ AROMA™ Grow your wine



## MEJORA EL AROMA DE TU VINO, INCREMENTANDO LA CONCENTRACIÓN EN PRECURSORES AROMÁTICOS DE TUS UVAS

El tratamiento foliar durante el invierno con **Lalvigne AROMA™** permite obtener uvas de más calidad, incrementando su potencial enológico y obteniéndose vinos con mayor complejidad aromática, mejor equilibrio en boca y mayor longevidad.

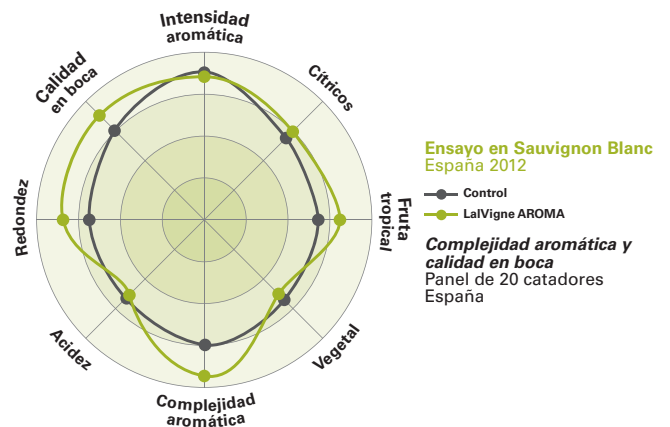
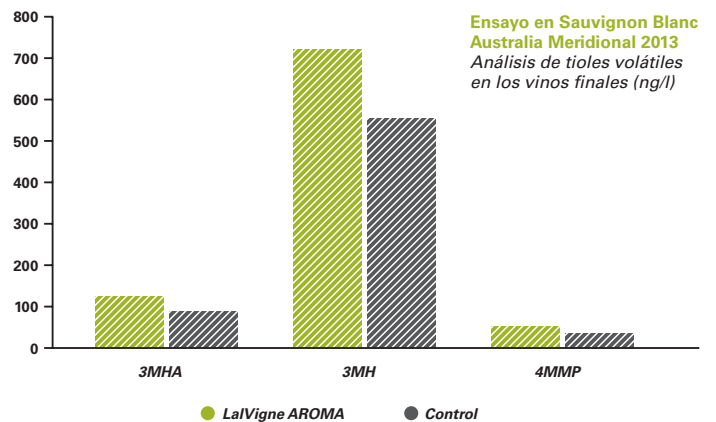
**Lalvigne™** es una aplicación innovadora desarrollada para los enólogos y los viticultores que trabajan en el viñedo para conseguir un mejor vino (Tecnología Pendiente de Patente en EEUU).



Levadura *Saccharomyces cerevisiae* (Grupo Lallemand)  
© Getty Image

## ¿POR QUÉ DEBERÍA UTILIZAR LALVIGNE AROMA?

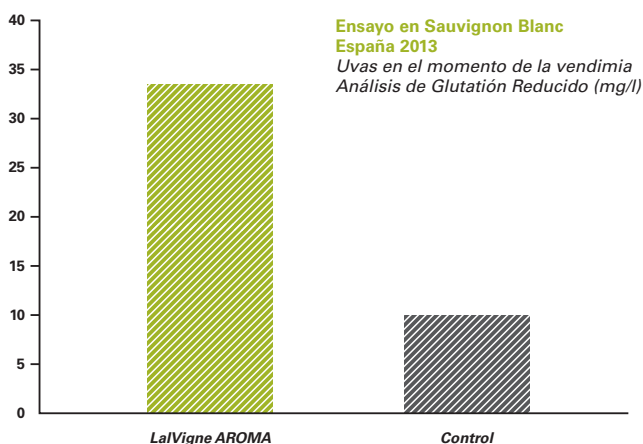
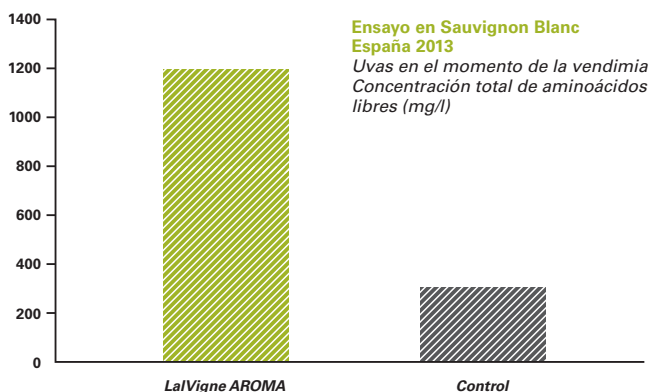
Los resultados de los ensayos realizados en países del Hemisferio Norte y Hemisferio Sur (Alemania, España, EEUU, Australia o Chile) muestran un claro impacto del tratamiento en el viñedo con **Lalvigne AROMA** en la calidad de los vinos. Los vinos presentan una mayor complejidad aromática y una mejor percepción en boca y calidad global.



Ensayos realizados en condiciones homogéneas, introduciendo como única variable el tratamiento realizado con **LalVigne AROMA**.

# BENEFICIOS

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



## ADVERTENCIA

La información aquí contenida es verdadera y de acuerdo a nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, no debe considerarse este documento como un contrato o garantía. Por otra parte, el comprador y el vendedor entienden que el cultivo de la vid está influenciado por muchas circunstancias. Es responsabilidad del comprador adaptar el uso de nuestros productos a tales circunstancias. No hay sustituto para las buenas prácticas de cultivo y elaboración de vino y el control permanente.

Marzo 2022.

**LALLEMAND BIO**  
lallemandbio@lallemand.com

# CARACTERÍSTICAS

## Composición

100% Fracciones específicas 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.

## 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 o el Reglamento NOP. Control ECOCERT SA F – 32600.

# DOSIS Y TRATAMIENTO

1 Tratamiento = 2 aplicaciones.

## Dosis recomendada en viña por aplicación

3 kg / ha (6.6 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.

**1st** ▶ 3 kg / ha  
(6.6 lb / 2.5 acre)

**2nd** ▶ 3 kg / ha  
(6.6 lb / 2.5 acre)

