

LalVigne™ AROMA

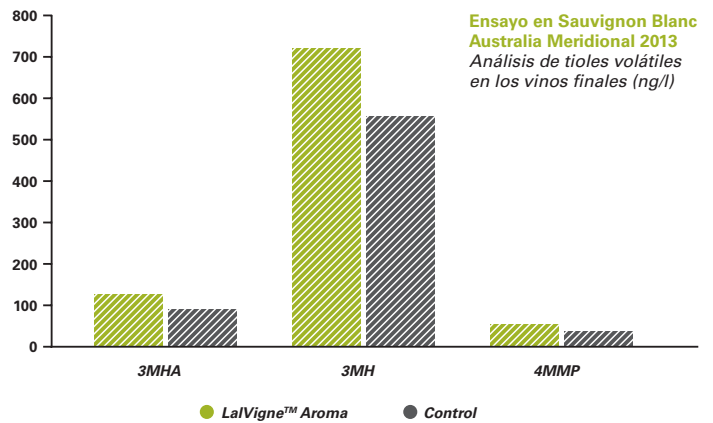
Grow your wine



¿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.

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

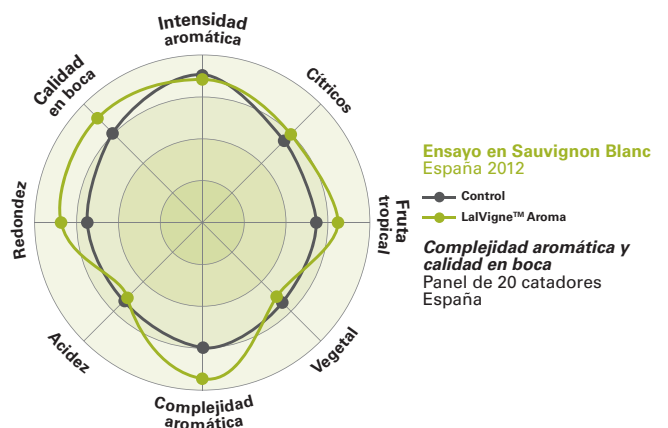


El tratamiento foliar durante el invierno con **LalVigne™ Aroma** permite obtener uvas de más calidad, incrementando su potencial enológico y obteniéndose vinos con mayor complejidad aromática, mejor equilibrio en boca y mayor longevidad.

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



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



lalvigne.com

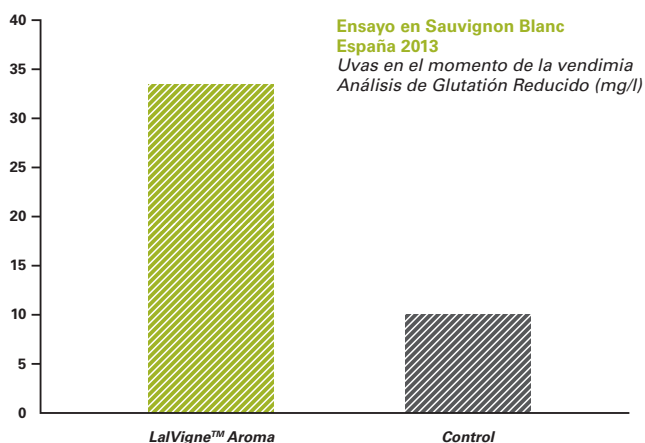
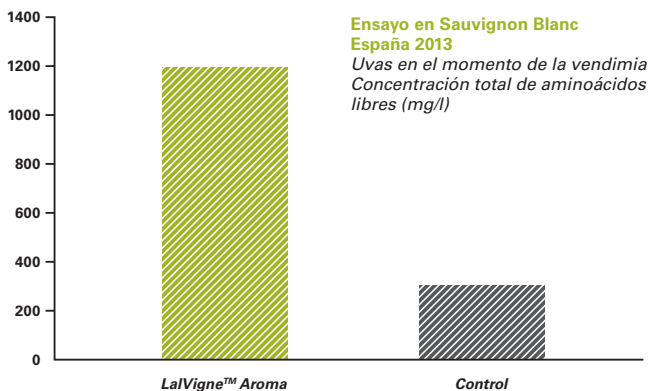


LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

BENEFICIOS

Los aminoácidos libres y el Glutati6n juegan un papel crucial en el desarrollo y la estabilidad del potencial aromático del vino. **LalVigne™ 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.



ADVERTENCIA

La informaci6n aqu4 contenida es verdadera y de acuerdo a nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, no debe considerarse este documento como un contrato o garant4a. Por otra parte, el comprador y el vendedor entienden que el cultivo de la vid est4 influenciado por muchas circunstancias. Es responsabilidad del comprador adaptar el uso de nuestros productos a tales circunstancias. No hay sustituto para las buenas pr4cticas de cultivo y elaboraci6n de vino y el control permanente.

Mayo 2019

CARACTERÍSTICAS

Composici6n

100% Fracciones espec4ficas de derivados de levadura enol6gica 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 seg6n el Reglamento CE n° 834/2007 y 889/2008 o el Reglamento NOP. Control ECOCERT SA F – 32600.



DOSIS Y TRATAMIENTO

1 Tratamiento = 2 aplicaciones.

Dosis recomendada en viña por aplicaci6n

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

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

2ª Aplicaci6n = 7 - 14 d4as despu4s de 1ª aplicaci6n (preferible 10 - 12 d4as despu4s).

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.

1st ▶ 3 kg / ha
(6.6 lb / 2.5 acre)

2nd ▶ 3 kg / ha
(6.6 lb / 2.5 acre)



LALLEMAND BIO

lallemandbio@lallemand.com



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture