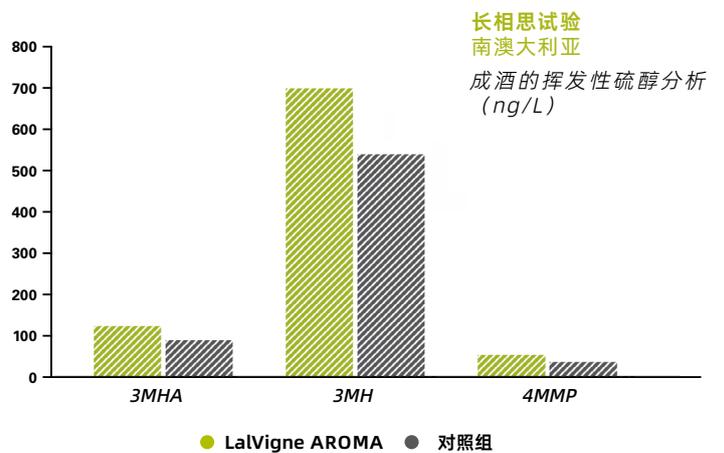




## 为什么使用

## LALVIGNE AROMA ?

在南半球和北半球（西班牙、德国、南非、美国、澳大利亚、智利）进行的试验结果表明，使用 **LalVigne AROMA** 处理过的葡萄园与未处理葡萄园之间存在明显差异。使用 **LalVigne AROMA** 后，酿造的葡萄酒具有更高的香气复杂度和更愉悦的口感，葡萄酒的整体品质得到全面提升。



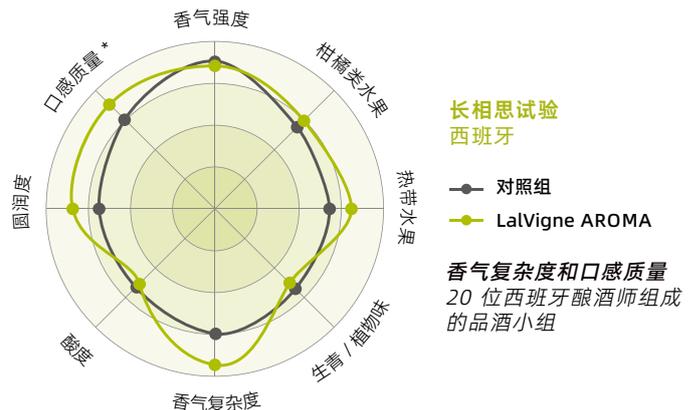
## 优化葡萄酒的风味 提升葡萄香气前体浓度

在葡萄转色期于叶面施用 **LalVigne AROMA** 可提高葡萄质量和酿酒潜力，使葡萄酒的香气更加复杂持久、口感更平衡。

**LalVigne** 是一种创新型的天然叶面喷酒剂，专为葡萄栽培师和酿酒师在葡萄园中“种出”更好的葡萄酒而研发。

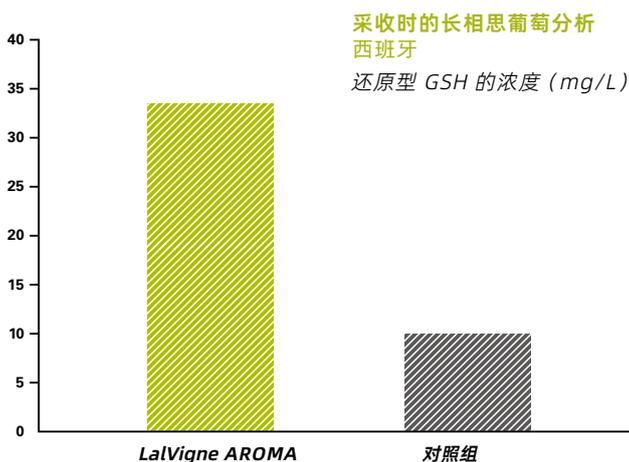
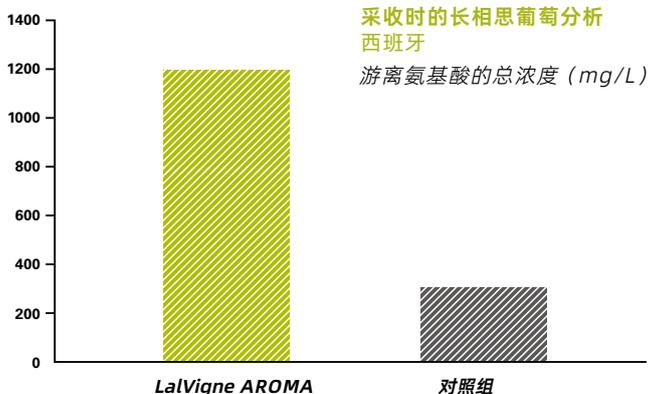


*Saccharomyces cerevisiae (Lallemand)*  
© Getty Image



# 效益

游离氨基酸和谷胱甘肽 (GSH) 对香气潜能的开发和稳定方面起着至关重要的作用。我们对来自不同田间试验的葡萄进行了游离氨基酸和还原型 GSH 含量分析。



## 警告

据我们所知，此处包含的信息是真实准确的。但是，本文件不应被视为合同或担保。另一方面，买方和卖方都应悉知，葡萄树的栽培受多种情况的影响。买方有责任根据这些情况使用我们的产品。同时，良好的葡萄种植和酿造方法以及长期的监控是不可替代的。

中国总代理/经销

## 上海杰兔工贸有限公司

地址：上海市浦东新区新金桥路1088号联创国际大厦1706室

电话：021-61063023 61063112

网址：www.jatou.com

邮箱：info@jatou.com

# 特征

## 成分

100% 特选酿酒酵母 (*Saccharomyces cerevisiae*) 叉活组分。  
非致病性、非危险性、食品级和非转基因。

## 包装

1 公顷纸箱：  
每箱包含两袋 3 千克 (共 6 千克)。

## 存储

非易燃产品。存放在密封的原包装中。  
建议存放在阴凉干燥处。避免极端储存条件。

## 有机农业

根据欧盟法规 (UE) 2018/848 和 2021/1165，该产品适用于有机农业。  
产品符合 NOP 标准。  
具体请查看当地有机认证要求。

# 用法和用量

1 个处理周期 = 2 次施用

## 葡萄植株推荐使用剂量

3 kg/ha.

第一次喷洒 = 葡萄转色初期 (约 5%) ;

第二次喷洒 = 第一次施用后 7-14 天 (10-12 天最佳)。

叶面喷洒施用。

稀释于水中后施用

(大约 200-600 L/ha; 50-160 gal/acre)。

请遵循有关施用方法和推荐作物的说明。

第 1 次 ▶ 3 kg/ha

第 2 次 ▶ 3 kg/ha

