

CARATTERISTICHE

LalVigne® è una gamma innovativa di spray fogliari pensati per viticoltori ed enologi che prestano particolare attenzione al vigneto come strumento per produrre un vino di alta qualità (in attesa di brevetto negli Stati Uniti).

Il trattamento fogliare con **Lalvigne® Aroma** al momento dell'invaiaatura migliora il potenziale qualitativo delle uve, per un vino con maggiore complessità aromatica, miglior equilibrio in bocca e longevità.

Composizione

100% frazioni di specifici lieviti enologici inattivati, *Saccharomyces cerevisiae*.

DOSE E TRATTAMENTO

La confezione contiene la quantità necessaria per eseguire i due trattamenti su 1 ettaro (3 kg + 3 kg)

1° trattamento (3 kg/ha) = inizio invaiatura (circa 5% delle bacche invaiate)

2° trattamento (3 kg/ha) = 7-13 giorni dopo il 1° trattamento (preferibilmente 10-12 giorni dopo).

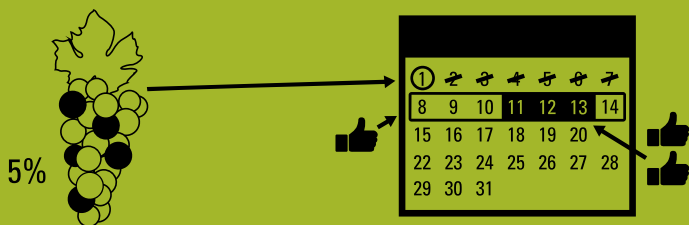
Applicazione mediante spray fogliare.

Diluire in acqua prima di applicare (circa 200-600 L/ha).

Seguire i consigli riportati nel foglio dedicato alle istruzioni per l'uso.

1° ▶ 3 kg / ha

2° ▶ 3 kg / ha



PER INFORMAZIONI CONTATTARE

Enol. Fabrizio Battista

Tel. +39 347.7987997

e-mail: fbattista@lallemand.com



DICHIARAZIONE DI NON RESPONSABILITÀ

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate in accordo con le nostre conoscenze, tuttavia questa scheda tecnica non deve essere considerata come garanzia implicita o esplicita o utilizzata come condizione di vendita del prodotto. Inoltre è inteso sia dal venditore che dall'acquirente che la crescita della vite è determinata da molti fattori. È responsabilità dell'acquirente adattare l'uso del nostro prodotto a questi fattori. L'utilizzo dei prodotti menzionati non è da considerarsi sostitutivo di una buona crescita delle uve, corrette pratiche enologiche o controllo costante.

**MIGLIORA L'AROMA
 DEI VINI AUMENTANDO
 LA CONCENTRAZIONE
 IN PRECURSORI
 AROMATICI NELLE UVE**

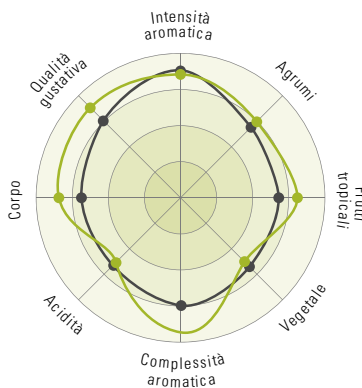
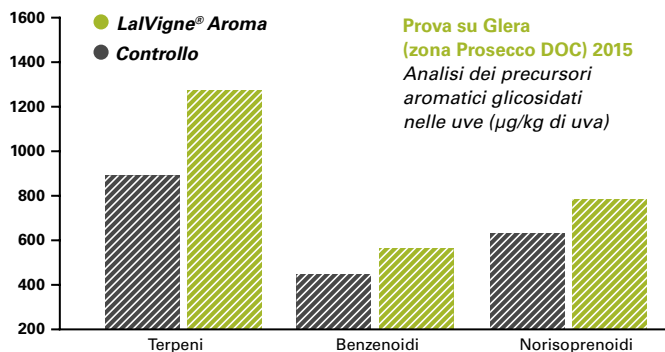


PERCHÉ USARE LALVIGNE® AROMA?

I risultati delle prove effettuate nei due emisferi (Spagna, Italia, Germania, Sud Africa, USA, Australia, Cile) hanno evidenziato chiare differenze nei vigneti trattati con LalVigne® Aroma. I vini derivanti da questi vigneti presentavano una maggiore complessità aromatica, maggiore morbidezza e un aumento della qualità globale.

+ *Volume, corpo, qualità globale della bocca, complessità, longevità*

— *Amaro, aggressività, vegetale*



Analisi sensoriale di Sauvignon Blanc - Spagna 2012

Complessità aromatica e qualità gustativa.
Panel di 20 enologi spagnoli.

Prove effettuate in condizioni omogenee, con l'applicazione di LalVigne® Aroma come unica variabile tra vigneto trattato e non trattato.

VANTAGGI

I precursori aromatici liberi e glicosidati ed il glutatone (GSH) giocano un ruolo cruciale nello sviluppo e nella stabilità del potenziale aromatico. Le analisi del contenuto dei precursori aromatici e del GSH ridotto sono state effettuate sulle uve di diverse prove in campo.

