LalVigne®
AROMA
Grow your wine

PATENT-PENDING TECHNOLOGY WO 2014/024039



NAGLASITE AROMU VAŠEG VINA, POVEĆANJEM KONCENTRACIJE PREKURSORA AROME U GROŽĐU

Tretiranjem vinograda sa **Lalvigne® Aroma** tijekom šare povećajte kvalitetu grožđa i enološki potencijal. Proizvedite vina sa većom kompleksnosti arome, boljim balansom u okusu i dugovječnosti.

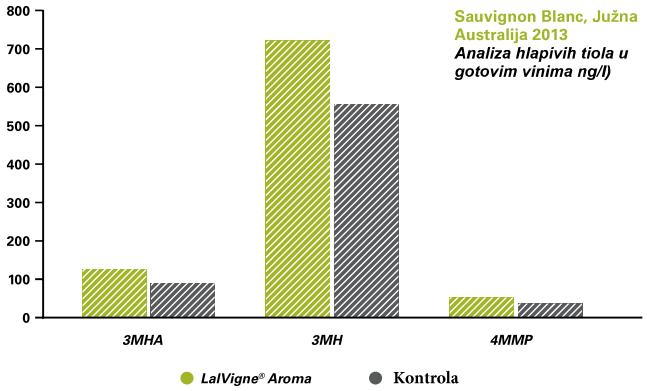
LalVigne® je inovativno rješenje za proizvođače grožđa i vinare koji rade u vinogradu kako bi proizveli što bolje vino. (Patentiranje u tijeku).



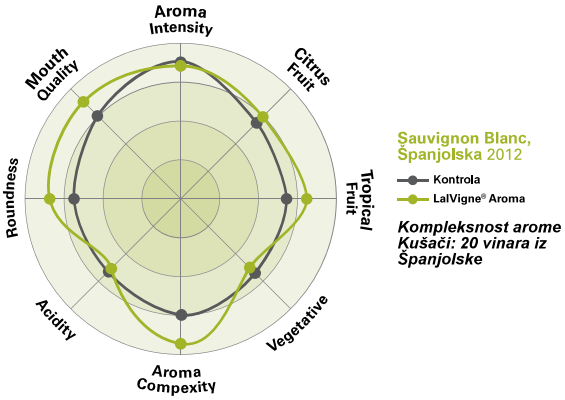
Kvasac Saccharomyces cerevisiae (Lallemand group) *© Getty Image*

ZAŠTO KORISTITI LALVIGNE® AROMA?

Rezultati istrživanja na sjevernoj i južnoj hemisferi (Španjlska, Njemačka, Južna Afrika, SAD, Australija, Čile) pokazali su jasne razlike u vinima koja dolaze iz vinograda tretiranih sa **Lalvigne® Aroma** i netretiranih vinograda. Vina iz vinograda tretiranih sa **Lalvigne® Aroma** odlikuju se većom kompleksnosti aromatike, boljom punoćom okusa (mouthfeel) i sveukupno boljom kvalitetom vina.



Sauvignon Blanc, Južna Australija 2013
Analiza hlapivih tiola u gotovim vinima ng/l)



Kompleksnost arome
Kušači: 20 vinara iz Španjolske

Pokusi su rađeni u homogenim uvijetima sa primjenom LalVigne® Aroma kao jedinom varijablom između tretiranog i netretiranog vinograda.

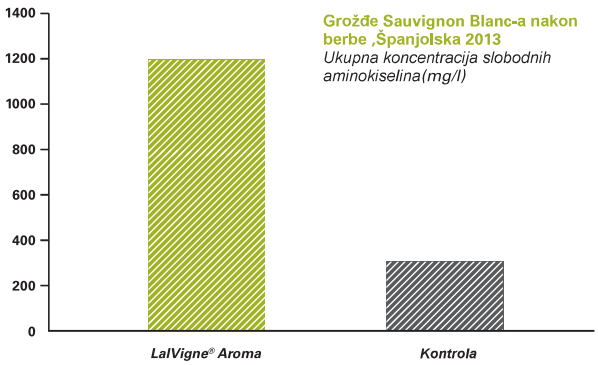
lalvigne.com

LALLEMAND

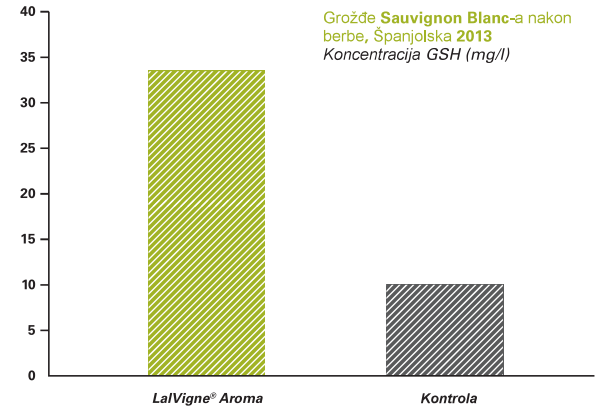
PREDNOSTI

Slobodne aminokiseline i glutation (GSH) imaju ključnu ulogu u razvoju i stabilnosti potencijala arome.

Analysis of free amino acids and reduced GSH content were carried out in grapes from different field trials.



Grožđe Sauvignon Blanc-a nakon berbe ,Španjolska 2013
Ukupna koncentracija slobodnih aminokiselina(mg/l)



Grožđe **Sauvignon Blanc-a** nakon berbe, Španjolska **2013**
Koncentracija GSH (mg/l)

Izjava o odricanju od odgovornosti
Sve navedene informacije su točne i istinite u skladu sa našim znanjem. Međutim, ovaj dokument se ne može smatrati ugovorom ili garancijom. Osim toga, smatra se da su kupac i prodavač upoznati s time da se vinova loza razvija pod utjecajem mnogih čimbenika i odgovornost je kupca da uporabu naših proizvoda prilagodi tim čimbenicima. Za dozrijevanje kvalitetnog grožđa i prakse u tehnologiji ne postoji zamjena.

KARAKTERISTIKE

Sastav
100% frakcije inaktivnog kvasca,
Saccharomyces cerevisiae.
Ne sadrži opasne (štetne) tvari
Nije GMO

Pakiranje
Kutija za 1ha:
2x 3kg pakiranje (ukupno 6kg)

Skladištenje
Proizvod je nezapaljiv.
Skladištiti u originalno zatvorenom pakiranju.
Skladištiti na hladnom, suhom mjestu.
Izbjegavati ekstremne uvijete skladištenja

Organska proizvodnja
Proizvod je dopušten u organskoj proizvodnji prema (CE) n°834/2007 regulativi.

DOZE I APLIKACIJA

Tretiranje se vrši u 2 aplikacije

Preporučene doze po aplikaciji:
3kg /ha
1. aplikacija = početak šare (oko 5%)
2. aplikacija = 7 - 14 dana nakon prve (najbolje 10-12 dana)
Prskanje po cijeloj lisnoj masi
Razmutiti u vodi (200-600 l/ha) prije aplikacije
Držati se navedenih preporuka

1st ▸ 3 kg/ha **2nd** ▸ 3 kg/ha

