

Maximiser le potentiel de vos raisins pour améliorer la qualité des vins

Les œnologues et les viticulteurs sont en permanence à la recherche d'opportunités pour améliorer la qualité de leur vin et cela commence par la production de raisins de qualité au vignoble. La gamme innovante LALVIGNE™ a été développée pour les viticulteurs et les œnologues travaillant à la vigne afin de maximiser le potentiel de leur raisin, et donc de leur vin.



Une application foliaire innovante avec des produits 100 % naturels



Les produits de la gamme LALVIGNE™ sont composés de fractions spécifiques de dérivés de levures *Saccharomyces cerevisiae*, non OGM et font l'objet d'un brevet en instance de dépôt (EP 2882838). Autorisés en Agriculture Biologique, LALVIGNE™ AROMA et LALVIGNE™ MATURE s'appliquent par pulvérisation foliaire, en deux applications encadrant la véraison.



Chacun a un objectif bien spécifique : LALVIGNE™ AROMA permet d'améliorer le potentiel aromatique des vins blancs et rosés et LALVIGNE™ MATURE améliore la maturité phénolique des vins rosés et des vins rouges.

Une amélioration de la qualité des raisins et des vins

- Aucun impact sur le poids des baies, la teneur en sucre, le pH et l'acidité totale
- Augmentation de l'épaisseur de la pellicule des baies (fig.1)
- Diminution des notes herbacées et des sensations d'astringence (fig. 4)



LalVigne™ AROMA
Grow your wine

- Augmentation de la teneur en glutathion réduit
- Préservation de l'intensité et la longévité des arômes
- Augmentation des précurseurs de thiols 3MH et A-3MH (fig. 2)
- Augmentation des esters dans les vins



LalVigne™ MATURE
Grow your wine

- Accélère et améliore la maturité phénolique
- Augmentation de la quantité d'anthocyanes extractibles (fig.3)
- Augmentation de la quantité de tanins de la pellicule
- Degré de polymérisation des tanins plus élevé

Figure 1 – Augmentation de l'épaisseur de la pellicule des baies (Chardonnay, Cortese, Nebbiolo)

** : significatif à 1%
*** : significatif à 0,1%

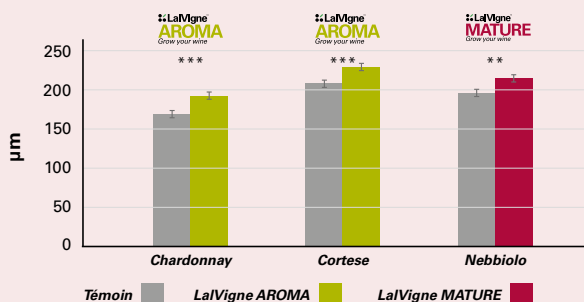


Figure 2 – Augmentation de la concentration en précurseurs de thiols (Gewürztraminer). Les différentes lettres indiquent les écarts-types des valeurs (probabilité p<0,001, résultats hautement significatifs).

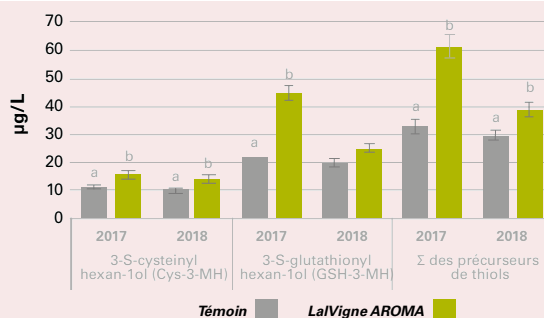


Figure 3 – Augmentation de la quantité d'anthocyanes extractibles (Cabernet Sauvignon)

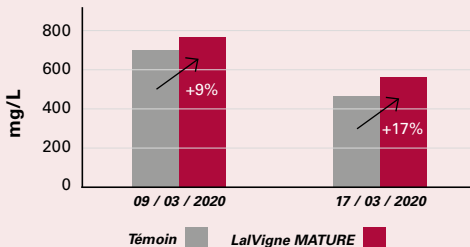


Figure 4- Diminution de la concentration en méthoxyypyrazines dans les raisins et des sensations d'astringence à la dégustation (Merlot)

Les méthoxyypyrazines sont en partie responsables des notes végétales et des sensations d'astringence dans les vins (dont l'IBMP, arôme poivron vert, asperge).

Témoin —
LalVigne MATURE —

