

Avantages de l'utilisation des produits LalVigne™

La demande en vins rosés augmente chaque année en France et à l'export. Les tendances actuelles s'orientent vers des vins rosés aux robes claires à colorées, persistantes dans le temps, et aux arômes frais et nets. Appliqués à la vigne, les produits LalVigne™ accompagnent idéalement et de façon optimale vos vinifications en rosés.

En améliorant la maturité des raisins au cours de la véraison : LalVigne™ AROMA permet notamment d'augmenter le potentiel aromatique des raisins, pour des vins aux arômes frais et préservés de l'oxydation. LalVigne™ MATURE permet de modifier le rapport entre les tanins pelliculaires (plus souples) et les tanins de pépins et d'augmenter la teneur en anthocyanes liées, pour des vins aux tanins fondus, aux arômes délicats et aux couleurs stabilisées.



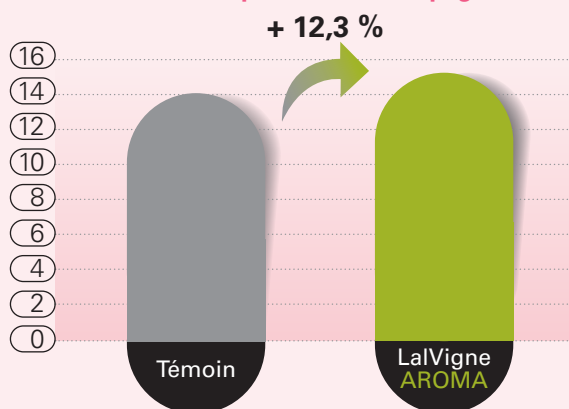
Des produits 100 % naturels et non OGM pour une application à la vigne

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, ils s'appliquent par pulvérisation foliaire, en deux fois en encadrement de véraison.

LalVigne™ MATURE améliore la maturité phénolique des raisins et permet de mieux gérer la couleur de vos rosés.

LalVigne™ AROMA améliore le potentiel aromatique de vos rosés en augmentant la concentration en précurseurs aromatiques et en les préservant dans le temps.

Essai sur Tempranillo Rosé, Espagne



Index de potentiel aromatique des raisins (Tempranillo).
Augmentation de la quantité de précurseurs aromatiques.

Essai LalVigne™ AROMA au Château Lestrille, sur Merlot Rosé, Bordeaux

« De la fraîcheur, une meilleure acidité, des arômes révélés. »

« Plus frais et plus fruité que le vin témoin non traité. »

