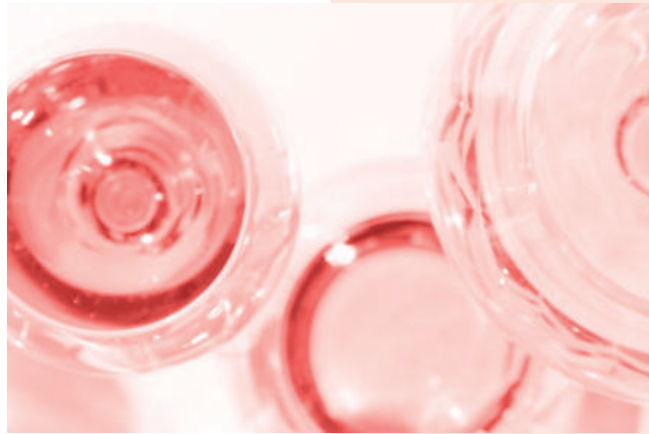


KREIRAJTE SVOJ ROSE

 **LalVigne**[™]
Grow your wine

Folijarno prskanje
vinograda za povečanje
kvalitete vašeg rose
vina



BY LALLEMAND OENOLOGY

KREIRAJTE SVOJ ROSE

LalVigne™
AROMA
Grow your wine

Maksimalizirajte ekspresiju i kvalitetu vašeg rose vina u vinogradu

LalVigne AROMA inaktivni je kvasac za folijarno prskanje, koji će naglasiti arome i okus vašeg rose vina.

Proizvesti ćete svježa, intenzivnija i balansirana rose vina čija će se kvaliteta održati dulji vremenski period.



LalVigne AROMA primjenom u šari značajno povećava količinu prekursora aroma

Podarite vašem rose vinu potencijal vašeg vinograda

Sa **LalVigne AROMA** vaše vino će imati intenzivnije, čiste i dugotrajne arome

LalVigne **AROMA** Primjena u šari



Za ekspresiju sorte

Poboljšava koncentraciju prekursora aroma u grožđu i okusa u finalnim vinima

Povećava debljinu kože bobice

Bolja zaštita i otpornost grožđa

Manje smežuranja i dehidracije

Smanjuje dehidraciju tijekom zrenja, izbjegavajući gubitke u prinosu

Ujednačena šara, homogeno dozrijevanje

Skraćuje šaru smanjujući heterogenost dozrijevanja u berbi

Prirodni proizvod

Prirodni proizvod atestiran kod Ecocert. 100% specifične frakcije selekcioniranog inaktivnog kvasca *Saccharomyces cerevisiae*

Manje rada u vinogradu tokom vegetacije

Zamjena ili alternativa prorjeđivanju grožđa i drugim poslovima tijekom vegetacije

Redukcija zelenih / agresivnih karaktera

Manje pirazina, bolja kvaliteta grožđa

Manje alkoholna i svježija vina

Mogućnost ranije berbe poboljšanjem i povećanjem akumulacije prekursora aroma

Dugotrajnost vaših vina

Bolja koncentracija glutaciona, zaštita od posmeđivanja i visoka stabilnost aromatskih spojeva

Poboljšava kvalitetu vina


Vina sa boljim balansom, kompleksnost i dugotrajnost



User Feedback


Estelle DESSUP, Œnologue Conseil EURALIS

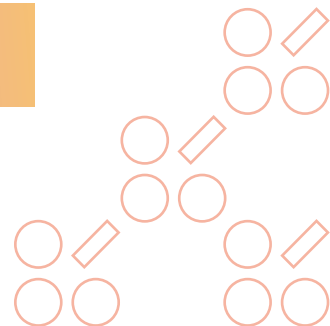
Château Lestrille, Merlot Rosé. Bordeaux

„Željeli smo napraviti svježe i vrlo elegantno Rosé vino s dobrim balansom. Uz LalVigne AROMA, tehnološka i aromatska zrelost su bliže. Finalna rosé vina imaju lijepu svijetlu boju, više svježine i dobar balans. Imaju aromatski profil sa više kompleksnosti, te cvjetnim notama. " 

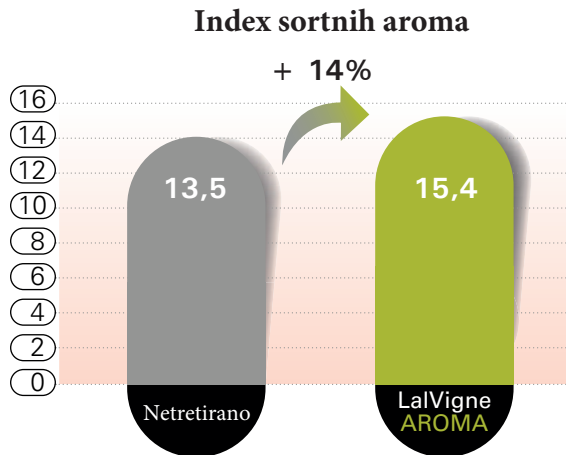
Aurelio García - Bodega Santa Elena

Aguascalientes (Mexico) - Rosé Malbec

"Za ovaj rose naš cilj bio je napraviti svjež, ali nježan, mirisan stil svijetlije boje. Također u okusu tražimo voćni početak, voćne i cvjetne note srednje težine na nepcu. Prskali smo Malbec sa LalVigne AROMA i otkrili da je boja stabilnija sa istom nijansom čak i 8 - 10 mjeseci na tržištu. Arome ovog vina, cvjetne mirisne note, zadržale su njihovu kompleksnost, a LalVigne AROMA je dala balans vinu. 



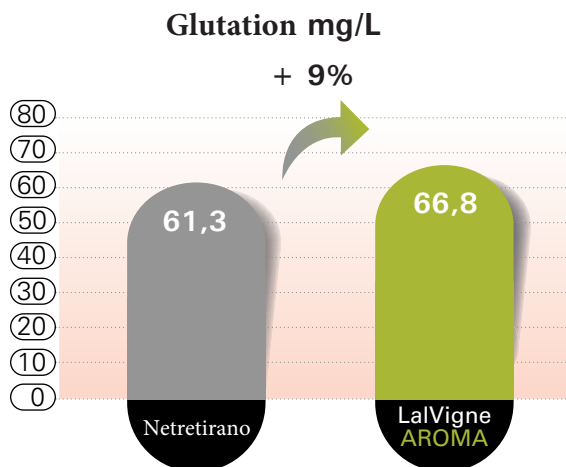
Tempranillo Rosé, Ribera del Duero, Španjolska



LalVigne AROMA povećava sortnu ekspresiju

LalVigne AROMA povećava aromatski potencijal vašeg rose vina povećavajući koncentraciju prekursora sortnih aroma.

Grenache, Rhone Valley, Francuska

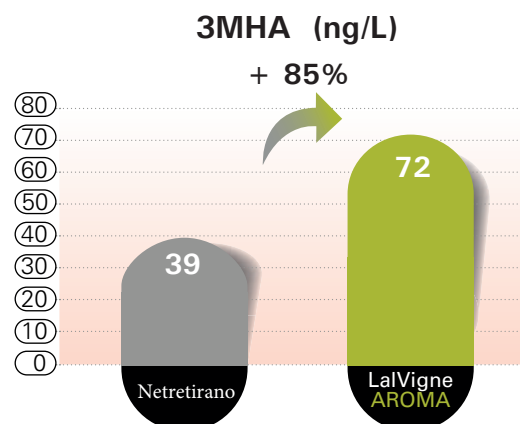
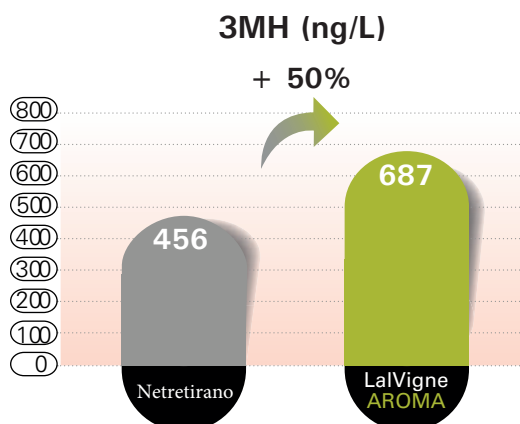


LalVigne AROMA Rose sad duljim životnim vijekom

LalVigne AROMA povećava količinu reduciranog glutaciona, prirodnog antioksidansa koji čuva svježinu rose vina i pruža stabilnost aroma.

LalVigne AROMA oslobađa više tiola

Grenache, Rhone Valley, Francuska





Balansirajte vaše grožđe, balansirajte vašu vina

Ubrzava akumulaciju prekursora aroma



Prirodan proizvod

100% specifične frakcije selekcioniranog inaktivnog kvasca *Saccharomyces cerevisiae*.
Nije GMO



Bez agresivnih zelenih okusa

Sortna ekspresija od ranog sazrijevanja
Smanjuje oštrinu u okusu.



Manje dehidracije

Smanjuje dehidraciju tijekom sazrijevanja bez gubitka prinosa
Produženi optimalni rok trajanja berbe

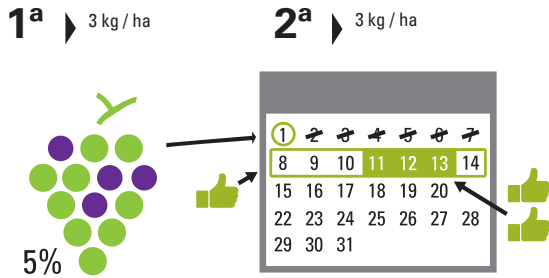


Izvrсна rose vina

Sortna ekspresija vina
Dugovječnost vina
Bolja kompleksnost
Bolja stabilnost

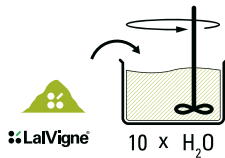


Folijarna primjena

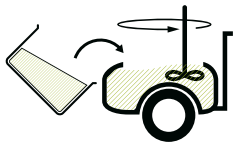


Prva primjena = početak šare

Druga primjena = 7-14 dana nakon prve primjene (najbolje 10-12 dana)



Razrijediti **LalVigne AROMA** u otprilike 10 puta većoj količini vode kako bi se dobila savršena otopina.



Razrijediti u vodi.

Za vrijeme prskanja mješalica u atomizeru mora raditi cijelo vrijeme.



Izbjegavati curenje po listu



Karakteristike

Sastav

100% specifične frakcije selekcioniranog inaktivnog kvasca.

Saccharomyces cerevisiae.

Nije GMO.

Pakiranje

1 kutija je za hektar

Svaka kutija sadrži 2 x 3 kg vrećice za dvije primjene

Ukupna težina: 6 kg.

Skladištenje

Proizvod nije zapaljiv.

Čuvati u zatvorenom originalnom pakiranju.

Izbjegavati ekstremne uvjete skladištenja.

Doziranje

1 tretman = 2 primjene

Preporučena doza po primjeni na vinogradima

3 kg / ha

KREIRAJTE SVOJE VINO



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
INACTIVATED YEASTS



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original *by culture*

Vizionari bioloških rješenja

Originalnost je ključ našeg uspjeha. U Lallemmand Oenology, primjenjujemo svoju strast za inovacijama, maksimaliziramo svoju sposobnost u proizvodnji i dijelimo svoju stručnost za selekcioniranje i razvijanje prirodnih mikrobioloških rješenja. Posvećeni individualnosti vašeg vina, podržavamo vašu originalnost i njegujemo svoju.

www.lallemmandwine.com