

LalVigne® MATURE

Grow your wine



ZAŠTO KORISTITI LALVIGNE® MATURE?

Nakon iskustva u više od 50 pokusa u različitim državama svijeta (Francuska, Španjolska, Italija, SAD) i različitim godinama berbe, više od 90% uzoraka vina iz vinograda tretiranih sa **LalVigne® Mature** bilo je preferirano od strane kušača kao vina sa boljom fenološkom zrelosti i cjelokupnom kvalitetom od vina iz netretiranih vinograda.

+ Punoća okusa (mouthfeel), zaokruženost, slatkoća, kvaliteta tanina, cjelokupni dojam.

— Astringencija, gorčina, agresivnost tanina.

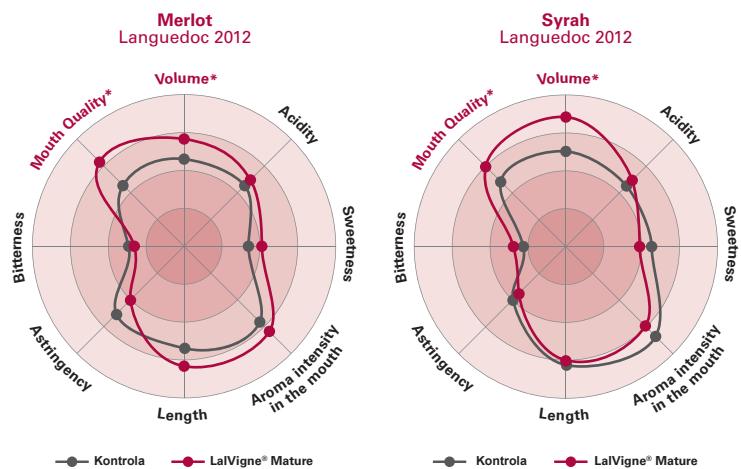
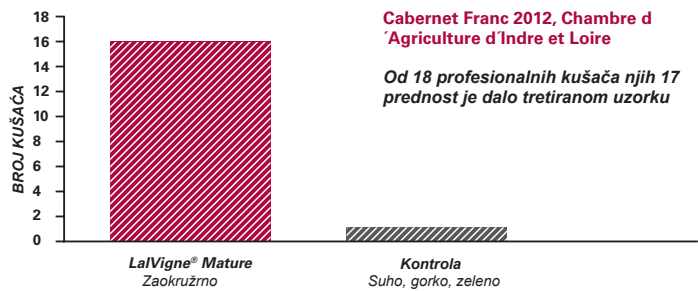
POBOLJŠAJTE FENOLOŠKU ZRELOST VAŠEG VINA

Tretiranje vinograda sa **LalVigne® Mature** tijekom šare poboljšava kvatiteu vina na način da potiče fenološku zrelost, kvalitetu tanina, strukturu, punoću okusa (mouthfeel). Vaše će vino imati bolji balans.

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



Ocjenjivanje vina u Centre de Viticulture et Oenologie de Midi-Pyrénées 20 kušača

Više volumena i bolja kvaliteta u ustima * = significance of 5%

Pokusi su rađeni u homogenim uvjetima sa primjenom **LalVigne® Mature** kao jedinom varijablom između tretiranog i netretiranog vinograda.

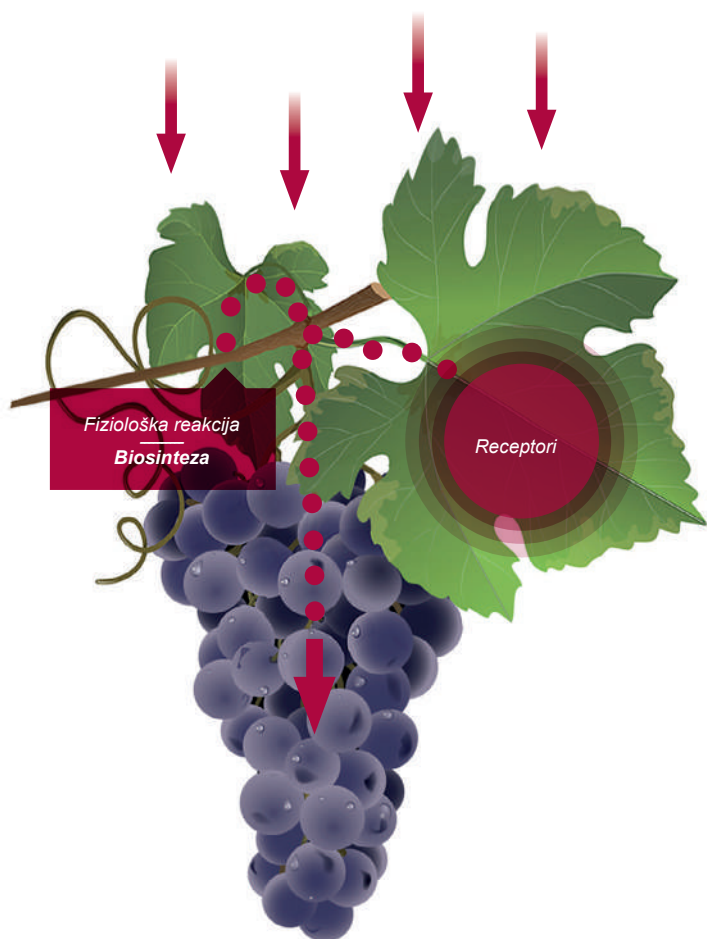


lalvigne.com

LALLEMAND

NAČIN DJELOVANJA

LalVigne® Mature stimulira razvoj vinove loze, naglašavajući i ubzavajući prirodni fiziološki proces u kojem biljka stvara sekundarne produkte odgovorne za fenološku zrelost, a time i bolju kvalitetu vina.



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*.
Nema opasnih (štetnih) tvari,
Nije GMO

Pakiranje

Kutija za 3 ha: 3 pojedinačne kutije, svaka od njih sadrži 2 x 1 kg pakiranja (6kg ukupno).

Kutija za 1 ha:

Svaka kutija sadrži 2 x 1kg pakiranje (2kg ukupno).

Sklađštenje

Proizvod je nezapaljiv.

Sklađstiti u originalno zatvorenom pakiranju.

Sklađstiti 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

1kg /ha

1. aplikacija = početak šare (oko 5%)

2. aplikacija = 7 - 14 dana nakon prve (najbolje 10-12 dana)

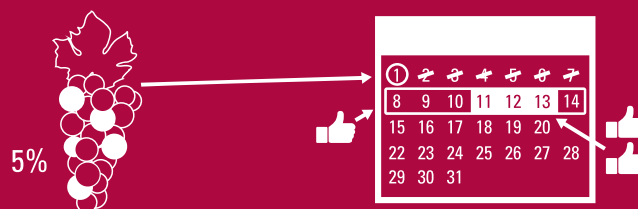
Prskanje po cijeloj lisnoj masi

Razmutiti u vodi (200-600 l/ha) prije aplikacije

Držati se navedenih preporuka

1st ▶ 1 kg/ha

2nd ▶ 1 kg/ha



LalVigne® AROMA

Grow your wine



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 kompleksnošću arome, boljim balansom u okusu i dugovječnosti.

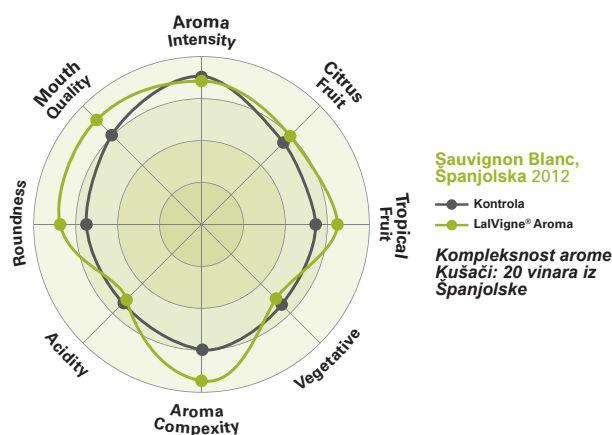
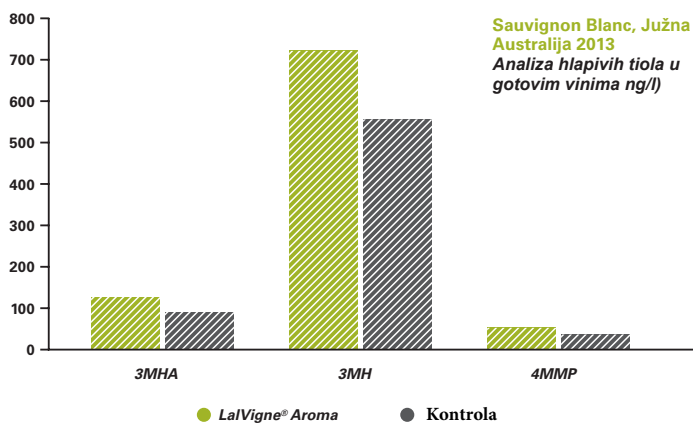
LalVigne® je inovativno rješenje za proizvođače grožđa i vinare koji rade u vinogradu kako bi proizveli što bolje vino. (Patentiranje u tijeku).



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

ZAŠTO KORISTITI LALVIGNE® AROMA?

Rezultati istraživanja 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 kompleksnošću aromatike, boljom punoćom okusa (mouthfeel) i sveukupno boljom kvalitetom vina.



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



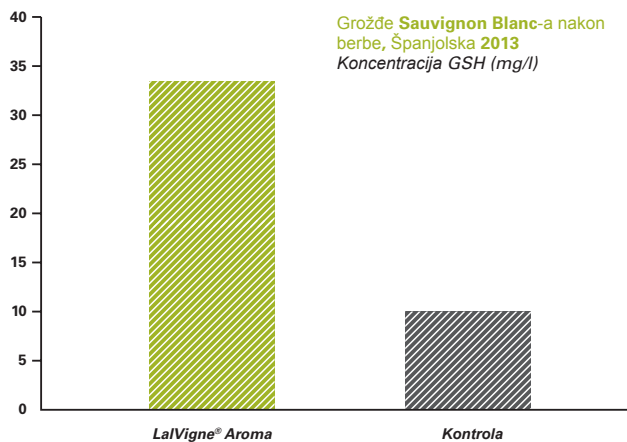
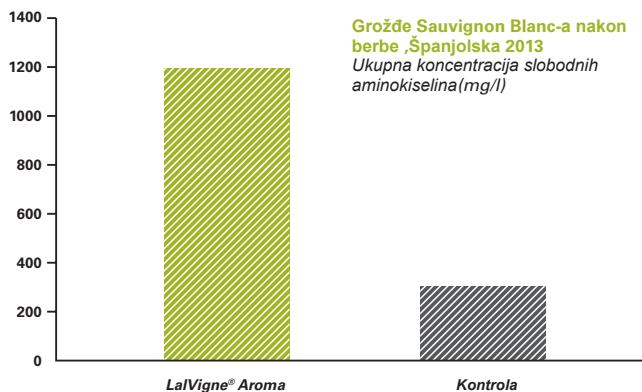
lalvigne.com

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.



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

