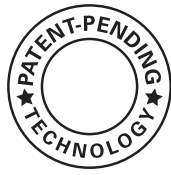


 **LalVigne**TM
Grow your wine



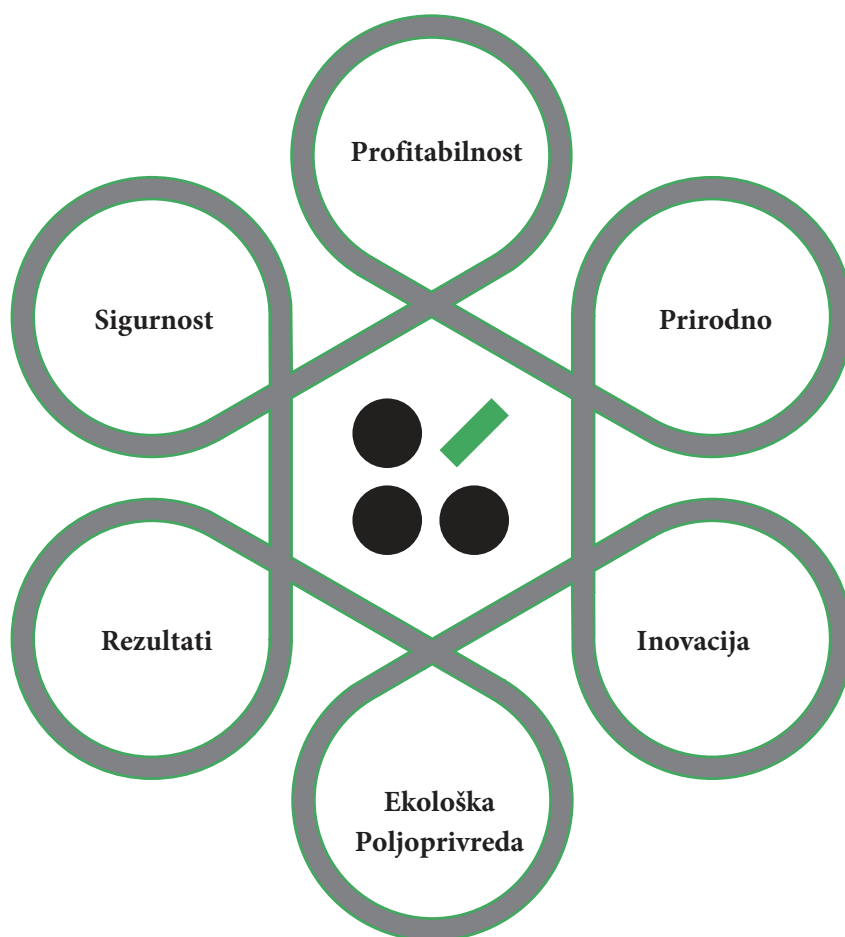
Bolje dozrijevanje od pojave šare



©LaVigne



Bolje dozrijevanje od pojave šare



Za
vinogradare i
vinare

Ujednačena
šara

Homogeno
dozrijevanje

Bolja kvaliteta
grožđa

Smanjeni
rizici

Bolja kvaliteta
vina

O nama

Iskustvo

Lallemand je osnovan krajem 19. stoljeća.

Više od 100 godina posvećen je pružanju prirodnih rješenja, biotehnologiji.

Istraživanje i razvoj

U Lallemandu razvijamo biotehnoška rješenja za vinogradarstvo i vinarstvo.

Naš odjel za istraživanje i razvoj surađuje sa Sveučilištima i Međunarodnim Istraživačkim Institutima.

Kvaliteta

Pružamo dosljednost i kontrolu kvalitete.

Primjenjujemo strogu politiku kvalitete.

Svi proizvodi prolaze najmanje 20 rigoroznih testova kvalitete.





Mikrobiologija - naša specijalnost

Razvoj prirodnih rješenja za vinogradarstvo i vinarstvo temeljen na mikroorganizmima i njihovim derivatima.

Globalno znanje

Naš je tim prisutan u svim regijama koje proizvode grožđe i vino.

Proizvodnja

100% vlastita proizvodnja.

Proizvodimo **LalVigne™ MATURE** i

LalVigne™ AROMA u našim tvornicama.

Tvornice u Grenaa (*Danska*), Montreal (*Kanada*), Beč (*Austrija*), Salutaguse (*Estonija*), Verona (*Italija*)...

Značajni datumi

LALLEMAND

Osnivanje
Lallemanda
www.lallemand.com

Kraj 19. stoljeća

1970's

Rješenja u
enologiji
www.lallemandwine.com

LalVigne™
Grow your wine

Prva istraživanja
usmjerena prema
vinogradarstvu

2006

LalVigne™
Unapređujemo
znanje

2017 - trenutno

2016

Na tržištu
Južne hemisfere

Rješenja za
vinogradarstvo u
Sjevernoj hemisferi

2014





Činjenice i detalji

25 + zemlje svijeta

Različiti vremenski uvjeti, tlo, sorte, prinosi, ...

Njemačka, Australija, Austrija, Bugarska, Kanada, Čile, Hrvatska, Srbija, Slovenija, Španjolska, Francuska, Grčka, Mađarska, Indija, Izrael, Italija, Japan, Makedonija, Meksiko, Novi Zeland, Peru, Portugal, Češka, Rumunjska, Rusija, Južna Afrika, Švicarska, Turska, Ukrajina, Sjedinjene Države, Urugvaj

70 + sorata

Albariño, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Airén, Verdejo, Godello, Treixadura, Glera, Macabeo, Grüner Veltliner, Viognier, Pinot Gris, Sylvaner, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, Carmenere, Petit Verdot, Grenache, Bobal, Monastrell, Pinotage...



Nema karence

25 +
znanstvenih
radova

LalVigne™
Grow your wine

Bolje dozrijevanje od pojave šare Folijarna primjena

100% specifična frakcija selekcionirnog inaktivnog kvasca
Saccharomyces cerevisiae, bez GMO.

LalVigne™
AROMA
Grow your wine

American Society of Enology and Viticulture (ASEV, USA), International Organization of Vine and Wine (OIV), Macrowine...

LalVigne™
MATURE
Grow your wine

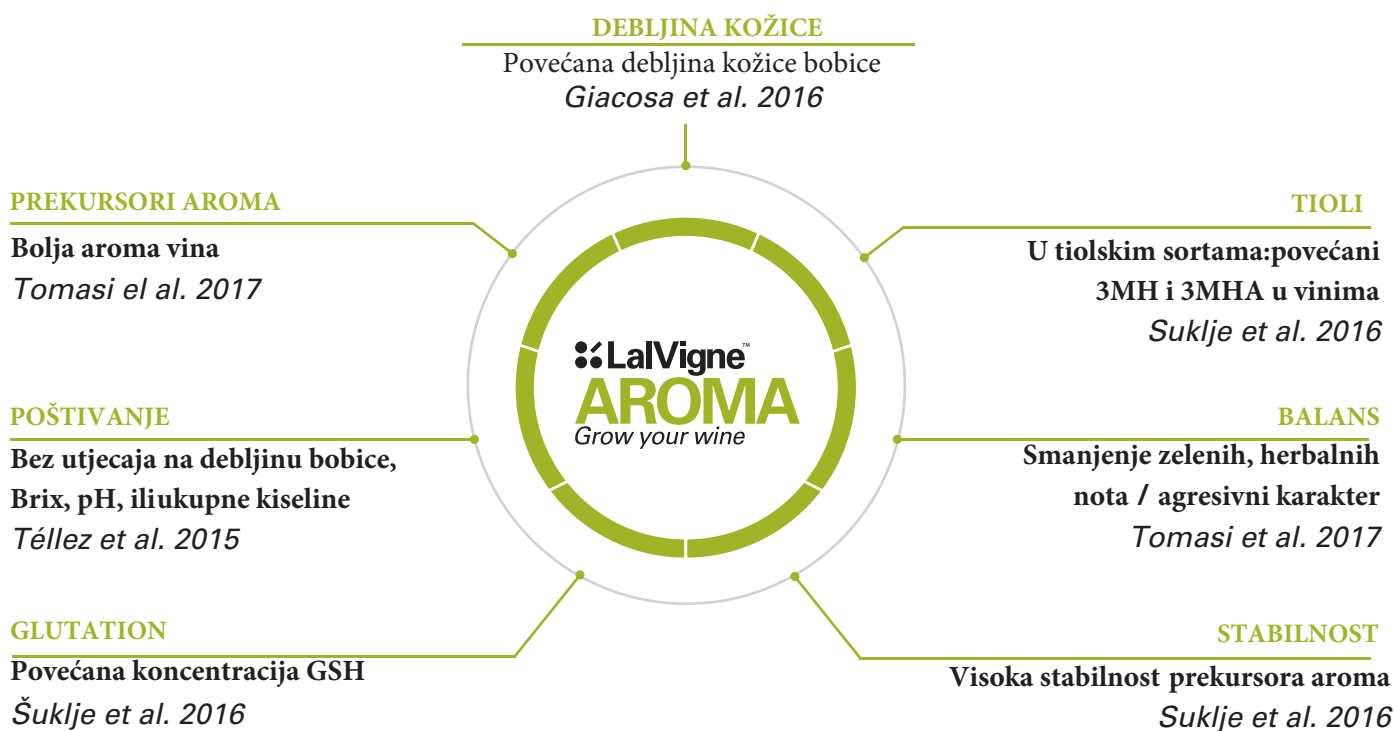
South African Journal of Enology and Viticulture (SAJEV, South Africa), Food & Chemistry, International Organization of Vine and Wine (OIV)...



LalVigne™ AROMA



**Bolja i ubrzana
akumulacija
prekursora aroma**



Karakteristike

Sastav

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

Pakiranje

1 kutija je za 1 hektar
Svaka kutija sadrži 2 x 3 kg vrećice
za dvije primjene.
Ukupna težina: 6 kg

Čuvanje

Proizvod nije zapaljiv.
Čuvati u originalnom zatvorenom pakiranju.
Izbjegavati ekstremne uvjete skladištenja.

Organska Poljoprivreda

Proizvod primjeren za organsku proizvodnju prema EZ n°834/2007 i 889/2008 regulativama.
Proizvod prošao NOP kontrolirano od ECOCERT SA F – 32600



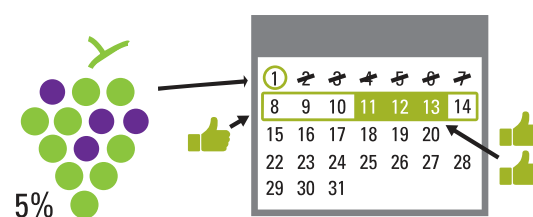
Doziranje

1 tretman = 2 primjene
Preporučena doza po primjeni na vinogradima
3 kg / ha.

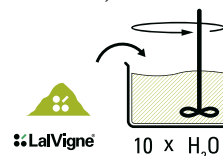
Folijarna primjena

1^a 3 kg / ha

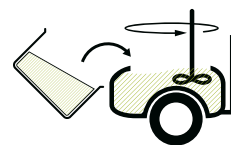
2^a 3 kg / ha



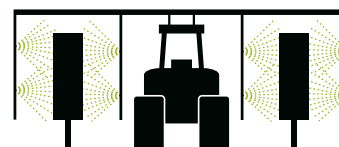
1. primjena = početak šare
2. primjena = 7 - 14 dana nakon prve primjene (najbolje 10-12 dana)



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



Razrijediti u vodi.
Za vrijeme prskanja miješalica u atomizeru mora raditi cijelo vrijeme.



Izbjegavati curenje s lista



LalVigne™ Priprema i Primjena

LalVigne™ MATURE



**Bolja i ubrzana
fenolna zrelost**

DEBLJINA KOŽICE

Povećana debljina kože bobice grožđa
sa većom ekstrakcijom antocijana
Río Segade et al. 2016

ANTOCIJANI

Povećana koncentracija
ekstrabilnih antocijana
Villangó et al. 2015

POŠTIVANJE

Bez utjecaja na težinu bobice, Brix,
pH, ukupna kiselina
González et al. 2016

TANINI

Više tanina u koži
Lissarrague et al. 2014

BALANS

Smanjenje herbalnih, zelenih nota /
agresivni karakter
Tomasi et al. 2017

KVALITETA

Povećani stupanj polimerizacije
Villangó et al. 2015





Karakteristike

Sastav

100% specifična frakcija selekcioniranog inaktivnog kvasca *Saccharomyces cerevisiae*. Bez GMO.

Pakiranje

1 paket je za 3 ha, ima 3 odvojene kutije.
Svaka kutija sadrži 2x 1 kg vrećicu za 1ha.
Ukupna težina: 6 kg.
1 kutija je za 1 ha, sadrži 2x 1 kg vrećicu za dva prskanja.
Ukupna težina: 2 kg.

Skladištenje

Proizvod nije zapaljiv.
Čuvati u originalno zatvorenom pakiranju.
Izbjegavati ekstremne uvjete skladištenja.

Organska poljoprivreda

Proizvod primjeren za organsku proizvodnju prema EZ n°834/2007 i 889/2008 regulativama.
Proizvod prošao NOP kontrolirano od ECOCERT SA F – 32600



Doziranje

1 tretman = 2 primjene
Preporučena doza po primjeni 1 kg na ha.

FOLIJARNA PRIMJENA

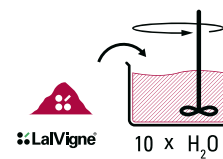
1^a ▶ 1 kg / ha

2^a ▶ 1 kg / ha

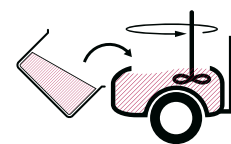


①	☞	☞	☞	☞	☞	☞	☞
8	9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20		
22	23	24	25	26	27	28	
29	30	31					

1. primjena = početak šare
2. primjena = 7 - 14 dana nakon prve primjene (najbolje 10-12 dana).



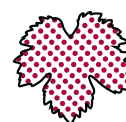
Razrijediti **LaVigne™ MATURE** u otprilike 10 puta većoj količini vode i miješati cijelo vrijeme.



Razrijediti u vodi.
Za vrijeme prskanja miješalica u atomizeru mora raditi cijelo vrijeme.



Izbjegavati curenje sa lista



Ujednačena šara

 **LalVigne™ MATURE Time Lapse (Hrvatski)**.

Posjetite Time Lapse video šare i dozrijevanja na Lallemmand Oenology kanalu na YouTube-u.



« *Bolje dozrijevanje od pojave šare.*
Ujednačeno dozrijevanje. Homogena zrioba. »

••LalVigne™
MATURE
Grow your wine

KONTROLA



Cabernet Sauvignon, Ribera del Duero, Španjolska. 2016

Vinograd tretiran sa **LalVigne™ MATURE**
postigao je 100% šaru 7 dana prije vinograda iz kontrole .



Način djelovanja



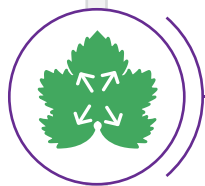
PREPOZNAVANJE

Prepoznavanje preko receptora biljke



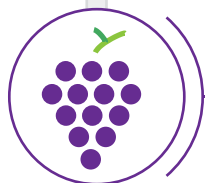
AKTIVACIJA

Aktiviran odgovor biljke



SEKUNADARNI METABOLIZAM

Stimulacija gena uključenih u sintezu sekundarnih metabolita



POBOLJŠANJE KVALITETE GROŽĐA

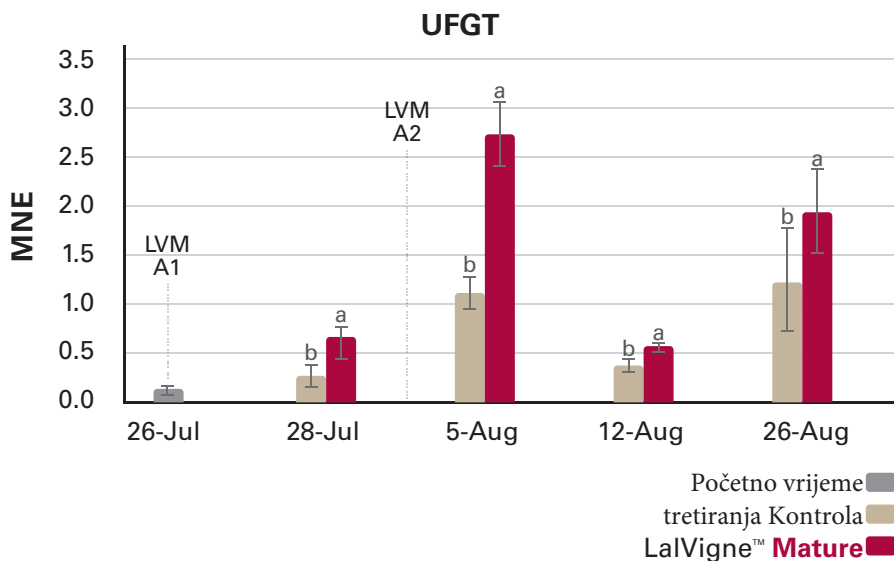
Povećana debljina kožice bobice
Veća ekstrabilnost pozitivnih spojeva



POBOLJŠANJE KVALITETE VINA

Balansirana vina

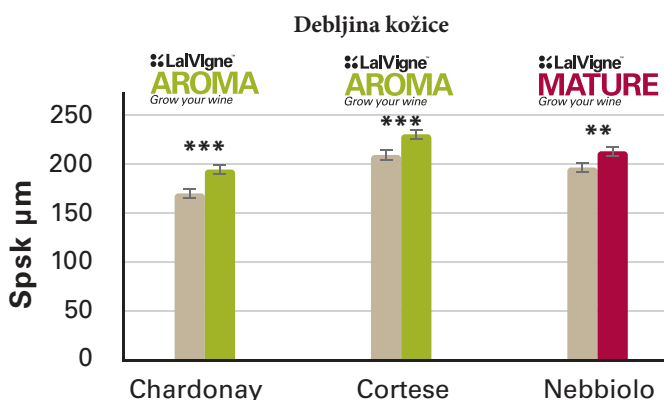
Utjecaj LalVigne™ MATURE na ekspresiju gena koji su izravno uključeni u sintezu antocijana



Utjecaj specifičnog derivata kvasca folijarnom primjenom na ekspresiju gena i akumulaciju antocijana u vinu Sangiovese. *Filipetti et al. 2017.*

Ovaj grafikon prikazuje ekspresiju UFGT gena (flavonoid 3 O-glukoziltransferaza) tijekom faze dozrijevanja grožđa, uspoređujući netretiranu kontrolu u odnosu na tretman sa LalVigne™ MATURE-om u dva momenta primjene (LVM A1 i LVM A2). Ovaj gen je izravno povezan sa sintezom fenolnih spojeva kao što su antocijani.

POVEĆANA DEBLJINA KOŽICE



Prosječna ± standardna pogreška (n = 90).
 Znak: *, **, ***, i "ns" označava značajne razlike kod p < 0.05, 0.01, 0.001, i neznčajne.

Kontrola ■
 LalVigne™ AROMA ■
 LalVigne™ MATURE ■

Na grafikonu se može primijetiti značajano povećanje debljine kožice bobice postignut primjenom **LalVigne™ AROMA** i **LalVigne™ MATURE**.

U ovoj studiji koju je provelo Sveučilište u Torinu, prikazano je poboljšanje dobiveno u različitim sortama sa različitim tretmanima.

Folijarna primjena prskanjem specifičnim inaktivnim kvascem za vrijeme šare: utjecaj na debljinu kožice bobice, aromu i kvalitetu fenola *Giacosa et al. 2016*

Prednosti za vinogradarstvo

ZAŠTITA

Povećanje debljine kože bobice
Manja lomljivost bobice u slučaju mehaničke berbe.

SIGURNOST

Brže dozrijevanje fenola i prekursora aroma
Mogućnost ranije berbe
Smanjuje rizik povezan sa kasnijom berbom
(dulji kišni period, ptice, botritis...)

HOMOGENOST

Olakšava odluku o optimalnom trenutku berbe
Smanjuje raznolikost u zriobi nakon vremenskih
neprilika (mraz, tuča, suša...)

EKOLOŠKO

Dozvoljeno u ekološkom vinogradarstvu

PROFITABILNOST

Komplementarnost ili alternativa prorjeđivanju grozdova i sličnim
ampelotehničkim zahvatima
Ujednačena kvaliteta grožđa
Omogućava raniju berbu i smanjuje gubitke prinosa zbog dehidracije



Prednosti u enologiji

POVEĆANJE

Ujednačena kvaliteta grožđa
Spojeva u kožici (antocijana, tanina kožice...)
Prekursora aroma
Glutationa (GSH)

SMANJENJE

Manje herbalnih, zelenih karakteristika grožđa i vina
Smanjena agresivnost vina u okusu

ČUVA

Manje potrebe za enološkim preparatima (npr.
dodatak tanina kožice)

LAKOĆA

Optimizira maceraciju
Brzo otpuštanje spojeva
Smanjuje rizike u fermentaciji povezane
sa prezrelim grožđem

POBOLJŠANJE VINA

Balansirana, koncentrirana i kompleksa vina
Omogućuje proizvodnju vina sa nižim alkoholima

POŠTUJE

Vina koja prikazuju različitost svojstvenu
za svaku parcelu, za svaki položaj

DUGOTRAJNOST

Duža stabilnost aroma u vinu



LalVigne™ experiences (Lallemandovi seminari za spoznaju novih saznanja)

Christian Roguenant.
Enólogo. Baileyana Winery,
Paso Robles, California,
USA:

„Nakon što smo 2014. godine čuli za LalVigne™, odlučili smo (uz suradnju Scotta Williamsa iz tvrtke Pacific Vineyard Co.) testirati proizvode na dvije parcele. Koristimo **LalVigne™**

AROMA na White Grenache i **LalVigne™ MATURE** na Syrah.

Uočili smo raniju zrelost na tretiranim parcelama u usporedbi sa kontrolom, kao i višu razinu polifenola u gotovim vinima.

Kemijska analiza je bilo vrlo slična ali, **vina su pokazala veliku razliku u senzornim analizama.**

Na White Grenach-u i na Syrah-u, **više nam se sviđaju tretirana vina zbog veće koncentracije i boljeg dozrijevanja. Naglašen voćni okus i zaokruženost.** Na tretiranoj Syrah parceli primjetili smo veću kompleksnost i bolji balans kiselina / tanina. U berbi 2015. uočili smo slične rezultate na ostalim tretiranim parcelama i **odlučili smo proširiti tretiranje na ostale sorte**“.

Jordan Harris.
Tarara Vineyards,
Leesbur, Virginia, USA:

“U našem iskustvu, u više navrata smo vidjeli **znatno povećanje u senzornim analizama sa LalVigne™**”

Joe Wright.
Winemaker. Left Coast
Cellars, Oregon, USA:

“Promatrali smo utjecaj **LalVigne™ MATURE** na našoj eksperimentalnoj parceli od tjedna nakon prve primjene.

Tijekom berbe vidjeli smo bolje dozrijelu peteljkovinu, puno zreliju sjemenku, grožđe sa više boje i bolje dozrijelo.

Preferiram tretirane parcele u hladnim godinama jednako kao i u toplijim godinama”

Todd Webster.
Brennan Vineyards,
Comanche. Texas, USA:

"Sačuvati prirodnu kiselinu u vinogradu je izazov.

U Texasu i drugim toplim vinskim regijama SAD-a naše najzahtjvnije grožđe za dozrijevanje je Mourvedre. Pupovi se kasno otvaraju što je odlično u izbjegavanju proljetnih mrazova koji se u Texasu redovito javljaju.

Loša strana za Mourvedre je naš vrući klimat tijekom vegetacije. U berbi često imamo visoki pH u vinima sa niskim šećerom u grožđu. Naš vinograd ne pogoduje proizvodnji vrhunskog crnog vina iz grožđa Mourvedre. Prije nekoliko godina odlučio sam od ove parcele napraviti suhi rose. Još uvijek dobivamo viski pH i niski šećer u grožđu.

U 2016. prskao sam sa **LalVigne™ MATURE.**

Rezultati su bili nevjerovatni. Tretiranu parcelu brali smo 20 dana ranije nego kontrolnu parcelu.

Obje parcele su imale isti sadržaj šećera u berbi, ali pH je bio puno niži u grožđu tretiranom sa

LalVigne™ MATURE. Prskati ćemo obje parcele Mourvedere ove godine (2017.) sa **LalVigne™ MATURE** i u budućnosti"



Norrel Robertson
Master of Wine



„Tijekom vrlo sušne i rane berbe 2016. u Južnoj Africi postalo je očito da će se mnoge aromatične sorte poput Sauvignona Blanca boriti da sačuvaju pravi sortni karakter. U Daschbosch podrumu od Uniwines u Breedekloof Valley odlučili smo upotrijebiti **LalVigne™ AROMA** u šari na velikoj parceli zajedno sa kontrolom kako bismo pokušali dobiti Sauvignon Blanc sa više aromatskog intzитета u ovim teškim uvjetima

U postupcima kupaže tretirano vino se istaknulo sa više aromatskog inteziteta i sortnih karakteristika prilikom kušanja. (u kupažu je išlo više od 30 varijanti Sauvignon blanca)"



Često postavljana pitanja(I)

❖ Što razlikuje LalVigne™ MATURE od LalVigne™ AROMA?

	 LalVigne™ AROMA Grow your wine	 LalVigne™ MATURE Grow your wine
Povećana i ubrzana akumulacija prekursora aroma	+++++	++
Povećana i ubrzana fenolna zrelost	++	+++++
Prepoznatljivost vina	LalVigne™ Aroma	LalVigne™ Mature
Debljina kože	Povećava	Povećava
Selekcionirani inaktivni kvasac	100%	100%
Prirodno	100%	100%
Bez GMO	BEZ GMO	BEZ GMO
Sastav	A	B
Doziranje	2 x 3 Kg/ha	2 x 1 Kg/ha
Vrijeme primjene	Početak šare i 7-14 dana kasnije	Početak šare i 7-14 dana kasnije

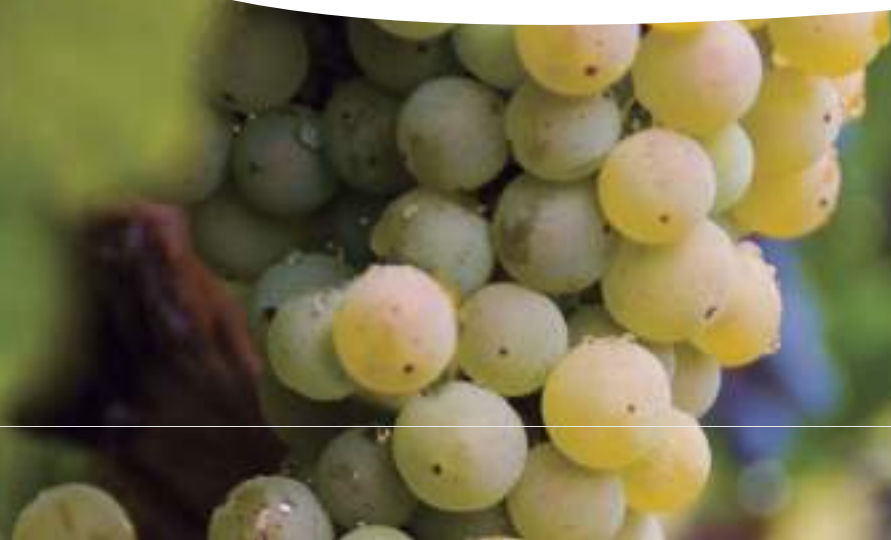
❖ Da li se može napraviti dupla doza primjene umjesto dvije sa preporučenom dozom?

Naša se preporuka temelji na rezultatima znanstvenih i praktičnih ispitivanja. Da biste postigli najbolju učinkovitost, slijedite preporuke.

❖ Koliko vode trebam korisiti za primjenu LalVigne™ proizvoda?

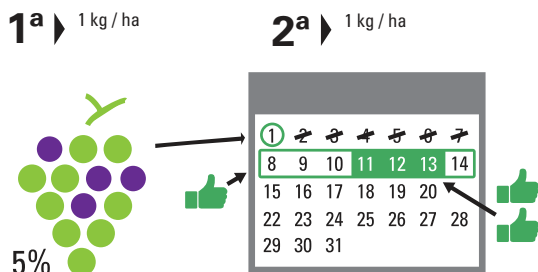
Razrijedite proizvod u 10 puta većoj količini vode. Dodajte u atomizer sa minimalnom količinom vode potrebne za jednoliko prskanje izbjegavajući pritom višak vode koji može dovesti do gubitka proizvoda kapanjem.

Voda djeluje samo za lakšu primjenu, ono što je bitno je doza korištenog proizvoda.
(200-600 l vode na ha)



❖ Kada bih trebao učiniti tretman?

I u mom slučaju...?



Stvarni slučajevi

% šare	Prva primjena	Druga primjena
< 5%	< 5%	+12/14 dana nakon prve primjene
5-30%	5-30%	Preporuka 7 - 14 dana nakon prve primjene. Optimalno 10-12 dana
30-50%	30-50%	7 dana nakon prve primjene
50-70%	50-70%	7 dana nakon prve primjene ako nije postignuta 100% šara
70%	Napravite samo jednu primjenu	Nemojte raditi drugu primjenu

❖ Mogu li miješati LalVigne sa drugim proizvodima?

Možete miješati LalVigne™ **AROMA** i LalVigne™ **MATURE**.

Izbjegnite miješanje ako je moguće.

Nemojte miješati sa uljima, alkalnim proizvodima i vapnenim sumpornim otopinama.

Nisu pronađene nekompatibilnosti sa drugim proizvodima.

U slučaju miješanja, provjerite preporuke drugog korištenog proizvoda i provedite test fitotoksičnosti.

❖ U slučaju da se ne miješa, ali tretiranje drugim proizvodom treba obaviti odmah, koju preporuku trebam slijediti?

Prvo primijenite LalVigne™ **AROMA** i/ili LalVigne™ **MATURE**.

Čekajte 48 sati.

Primijenite drugi proizvod.



Često postavljana pitanja(II)

- ❖ Da li trebam uzeti u obzir mogućnost kiše prije primjene LalVigne™ proizvoda?

Da, učinak proizvoda je veći ako je nakon svake primjene period bez kiše najmanje 48 sati.

- ❖ Što ako kiši prije nego što je prošlo 48 sati od primjene?

SITUACIJA	AKCIJA
Kiša prije nego što je prošlo 48 sati od prve primjene LalVigne™	Napravite drugu primjenu 7 dana nakon prve
Kiša prije nego što je prošlo 48 sati od druge primjene LalVigne™	Ponovite drugu primjenu

- ❖ Da li LalVigne™ proizvodi ostavljaju rezidue u grožđu?

LalVigne™ proizvod ne ostavljaju rezidue.

LalVigne™ proizvodi su rangu kvalitete prehrambenih proizvoda. Iako nije uobičajeno, grožđe može biti brano odmah nakon primjene.

Pozor: Ako je miješan sa drugim proizvodom, rezidue će biti od tog proizvoda, a ne od LalVigne™.

- ❖ Koliko dana mogu ubrzati berbu ako koristim LalVigne™ **MATURE** ili LalVigne™ **AROMA**?

Točne procjene nema. Treba uzeti u obzir više faktora: sortu grožđa, temperaturu tijekom vegetacije i dozrijevanja itd. Da bismo dali nekoliko referentnih primjera, imamo klijente koji su ubrzali berbu 5 dana u toplim regijama i sortama kratkog ciklusa i 14 dana u hladnim regijama i sortama dugog ciklusa. U nekim slučajevima čak i više.

❖ Vršim UREA folijarnu primjenu u nekim bijelim sortama. Mogu li također koristiti i LalVigne™ AROMA?

Da, LalVigne™ AROMA ima komplementarne učinke. Povećava debljinu kože i spojeva prisutnih u njoj. Unaprijediti će senzorne karakteristike vina pružajući dugovječnost i kompleksnost. Oba proizvoda se mogu miješati.

❖ Mogu li koristiti LalVigne™ AROMA na crnim sortama i LalVigne™ MATURE na bijelim?

Da, ako želite. U tim slučajevima to je stil vina. Imamo klijente koji to rade. Koriste LalVigne™ AROMA u crnim sortama kako bi pojačali arome. Neki koriste LalVigne™ MATURE u bijelim sortama jer žele postići bolju zaokruženost u vinu.

Uobičajeno je koristiti LalVigne™ AROMA na bijelim sortama i LalVigne™ MATURE na crnim sortama.

❖ Koje proizvode preporučate za grožđe namijenjeno za proizvodnju rose vina?

LalVigne™ AROMA ako je krajni cilj proizvodnje proizvodnja rose vina.

Ako radite rose vino kako bi koncentrirali crno vino

LalVigne™ MATURE će dati bolje rezultate.

U oba slučaja dobit ćete dobre rezultate.



Predanost vinu od vinograda

Na vino utječu faktori povezani s vinogradarstvom, vinarstvom i ukusom potrošača. Vinarije koje su u stanju upravljati tim čimbenicima postižu konkurentsku prednost na tržištu.

LalVigne™ projekt raste zahvaljujući našoj suradnji sa Sveučilištima, Institutima, vinarijama, proizvođačima grožđa i vinarima iz različitih zemalja.



LalVigne™ MATURE i **LalVigne™ AROMA** testirani su znanstvenim i kontroliranim studijama koje su pokazale učinak njihove primjene u vinogradu, grožđu i vinu

Bibliografija

Elicitors and water stress. Effect on Syrah grapes & wine quality cultivated in Gruissan, France.

Duo *et al*

2014 OIV Congress. Mendoza

Impact on agronomic parameters in Vines and wine quality of foliar treatments with specific fractions of yeast derivatives.

J. R. Lissarrague, J. Téllez, E. García, E. Peiro

2014 ASEV US. Texas

PhD Doctoral Thesis: Examination phenolic maturity of syrah grape variety.

Villangó Szabolcs.

2015 Hungary

Enhancing phenolic maturity of syrah with the application of a new foliar spray.

Sz. Villangó, Gy. Pásti, M. Kállay, A. Leskó, I. Balga,

A. Donkó, M. Ladányi, Z. Pálf, Zs. Zsóf

2015 S. Afr. J. Enol. Vitic., Vol. 36, No. 3, 2015

Foliar application of yeast derivatives on grape quality and resulting wines

J. Téllez, V. González, E. García, E. Peiro,

J.R. Lissarrague

2015 ASEV US

Application of wine-yeast derivatives in viticulture, new ways of creating wine styles

H. Redl, M. Redl, C. Redl *et al*.

BOKU University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna, Austria

2015, *Der Winzer* 07.08.2015

Inactive dry yeast application on grapes modify Sauvignon Blanc wine aroma

K. Šuklje, G. Antalick, A. Buica, Z.A.Coetzee,

J. Brand, L. M. Schmidtke, M. A. Vivier

2016 *Food Chemistry* 197 (2016)

Influence of specific inactive dry yeast treatments during grape ripening on postharvest berry skin texture parameters and phenolic compounds extractability

S. Río Segade, S. Giacosa, M. A. Paissoni, C. Ossola, V.

Gerbi, C. Suárez Martínez, F. Battista,

J. Téllez Quemada, P. Vagnoli, L. Rolle

2016 *Macrowine*

Effect on berry skin thickness and anthocyanins of muscat bailey A grape with the foliar spray application of specific inactive dry yeast.

Institute of enology and viticulture, Univ. of Yamanashi

Masashi HISAMOTO

2017 ASEV JAPAN

Foliar application of specific inactivated yeast with action on phenolic and aromatic metabolism of grapes.

D. Tomasi, A. Panighel, R. Flamini, L. Lovat, F. Battista

2017 OIV congress

Impact of a specific yeast derived foliar spray on gene expression and accumulation of anthocyanin in sangiovese.

I. Filippetti, C. Pastore, G. Allegro, E. Colucci,

G. Valentini

2017 ASEV US

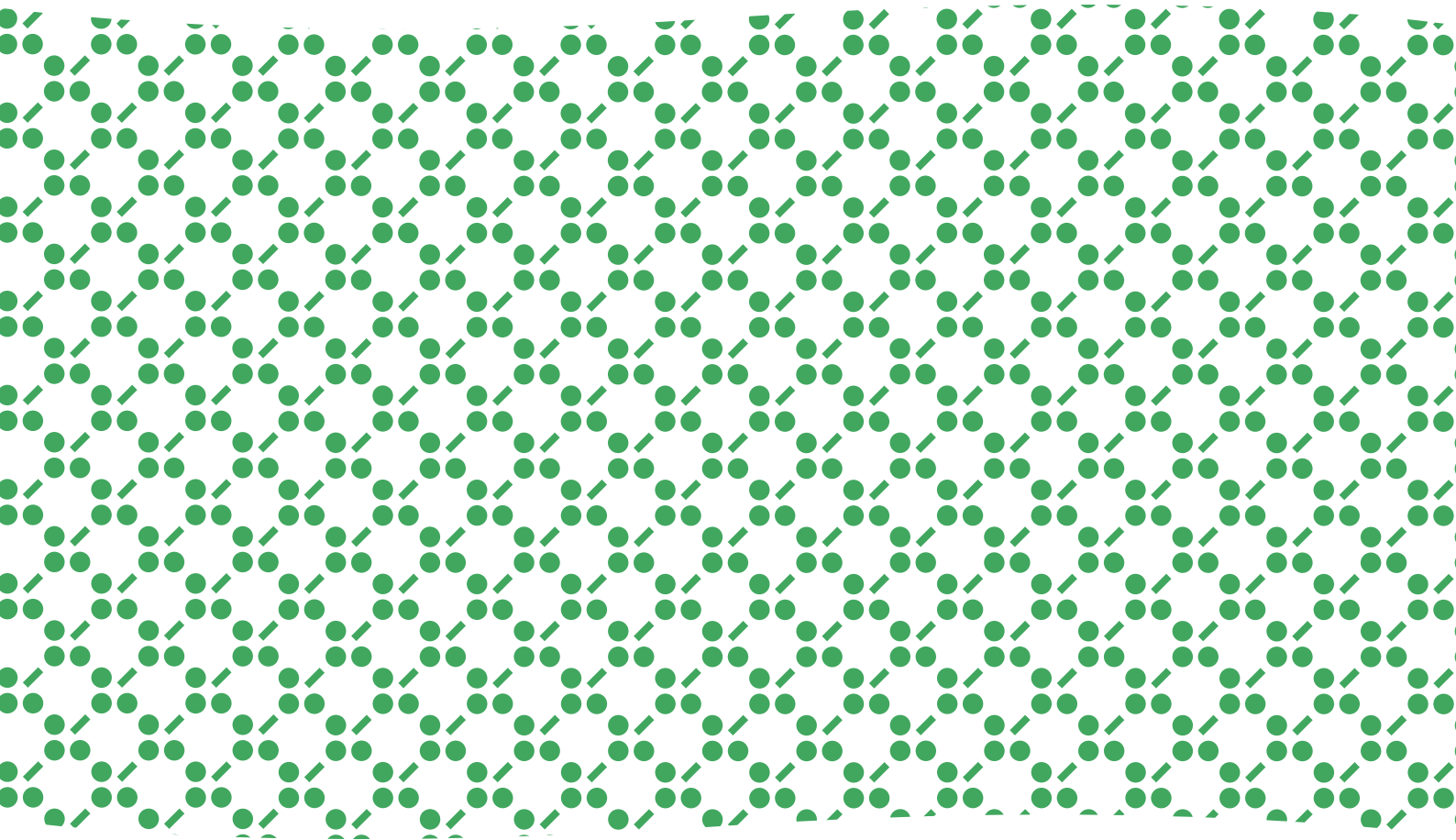
Vine performance and wine quality of muscat hamburg cultivar after a specific inactivated dry yeast application as adaptation strategy to climate change

D. Petoumenou, E. Xyrafis, C. Vassileioly,

I. Dimakis and F. Battista

2017 *Ampelos* 2017. 4th International Symposium.

Mediterranean Vineyards and Climate Change.



lalvigne.com

