



# LALVIGNE AROMA

## MELHORA O AROMA DOS VINHOS, AUMENTANDO A CONCENTRAÇÃO DE PERCURSORES AROMÁTICOS DAS UVAS

O tratamento foliar ao início do pintor com **LALVIGNE AROMA** permite obter uvas com maior qualidade, aumentando o seu potencial enológico e originando vinhos com maior complexidade aromática, melhor equilíbrio em boca e maior longevidade.

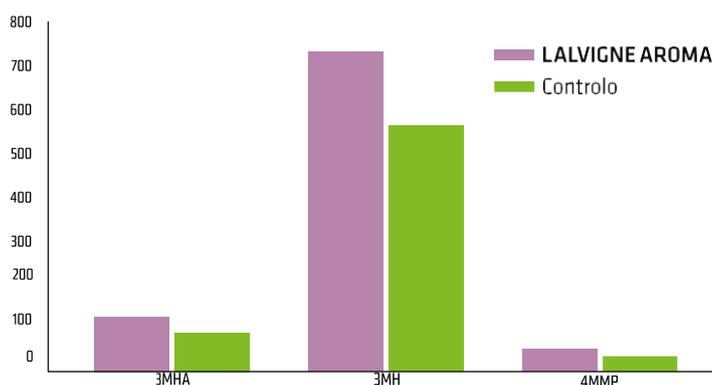
**LALVIGNE** é uma aplicação inovadora, desenvolvida para os viticultores e os enólogos que trabalham na vinha para conseguirem melhores vinhos (Tecnologia Pendente de Patente nos EUA).



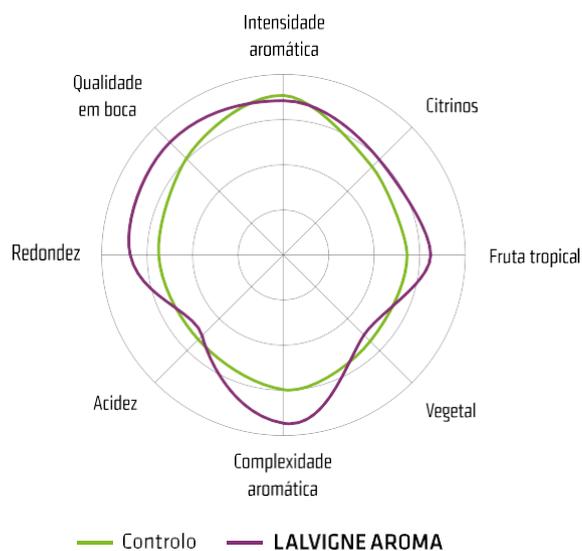
Levedura *Saccharomyces cerevisiae* (Grupo Lallemand) © Getty Image

### PORQUÊ UTILIZAR LALVIGNE AROMA?

Os resultados dos ensaios realizados em países de ambos os hemisférios (Portugal, Alemanha, Espanha, E.U.A., Austrália, Chile, entre outros) mostram um claro impacto do tratamento na vinha com **LALVIGNE AROMA**, na qualidade dos vinhos obtidos. Os vinhos apresentam uma maior complexidade aromática e uma melhor percepção em boca e qualidade global.



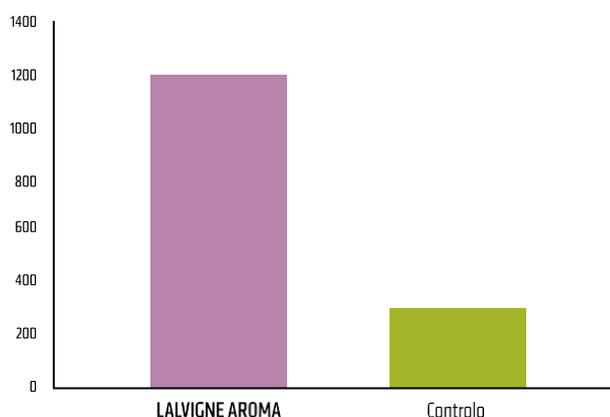
Ensaio em Sauvignon Blanc, Austrália Meridional 2013  
Análise de tióis voláteis nos vinhos finais (ng/l)



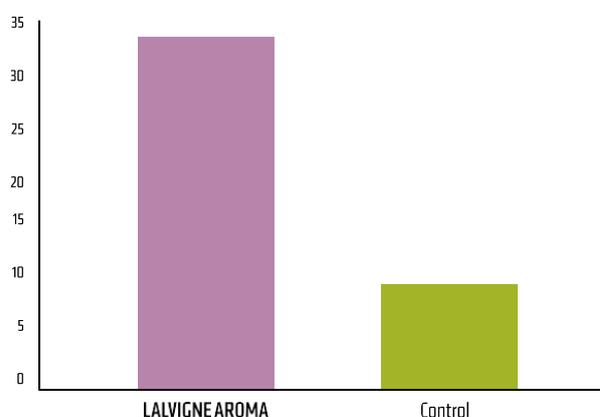
Ensaio em Sauvignon Blanc, Espanha 2012  
Complexidade aromática e qualidade em boca. Painel de 20 provadores, Espanha. Ensaios realizados em condições homogêneas, sendo introduzida como única variável o tratamento com LALVIGNE AROMA.

### VANTAGENS:

Os aminoácidos livres e o glutation desempenham um papel crucial no desenvolvimento e estabilidade do potencial aromático do vinho. **LALVIGNE AROMA** tem um impacto positivo sobre a concentração de aminoácidos livres e de glutation na forma reduzida, como demonstram as análises realizadas em uva procedentes dos ensaios realizados.



Ensaio em Sauvignon Blanc, Espanha 2013  
Uvas no momento da vindima | Concentração total de aminoácidos livres (mg/l)



Ensaio em Sauvignon Blanc, Espanha 2013  
Uvas no momento da vindima | Análise de Glutation Reduzido (mg/l)

## QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- 5 Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- 5 Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nano tecnologia e, portanto, não contem nanomateriais de acordo com o definido no Regulamento UE 2015/2283.
- 5 Produto autorizado em Agricultura Biológica segundo o Regulamento UE 848/2018 e 1165/2021.
- 5 Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

### Dose recomendada:

1 Kit (6Kg)/ha fracionado em 2 aplicações (3+3Kg)

Produto para aplicação foliar.

Eficaz desde a primeira aplicação.

Um tratamento inclui a realização de duas aplicações.

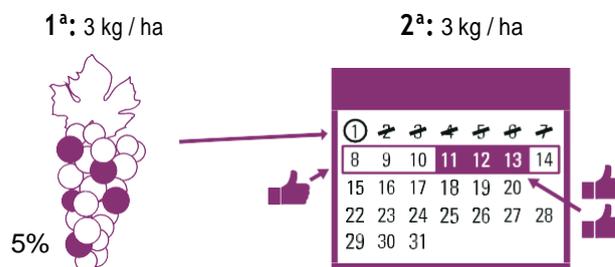
### Recomendações:

- Iniciar a aplicar no início do pintor (cerca de 5% bagos pintados)
  - Intervalo entre aplicações: 7 a 14 dias. Idealmente 10 a 12 dias.
- 5 Diluir em água para aplicação (aprox. 200 - 600L/ha).  
Seguir as indicações de cultivo e forma de aplicação recomendada.

## LALVIGNE AROMA

### ESPECIFICAÇÕES

Composição: 100% Frações específicas de derivados de levedura enológica selecionada *Saccharomyces cerevisiae*.



## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

Embalagem: Kit para 1 ha (3 + 3Kg)

Conservar na embalagem original devidamente selada e de preferência em local fresco e seco.

Evitar condições extremas de armazenamento,

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.