

biostimulant nutritionnel

Spécialement formulé pour optimiser le potentiel aromatique des vins blancs et rosés

🎯 objectifs du produit

OENOTERRIS® Arôme est un biostimulant de formulation liquide complexe permettant de **favoriser la synthèse de précurseurs des thiols et de précurseurs amino-acidiques des esters**, pivots essentiels du bouquet aromatique des vins blancs et rosés. En **stimulant la synthèse de glutathion**, OENOTERRIS® Arôme **participe à la lutte contre les stress oxydatifs de la plante**. Grâce à une composition riche en composés actifs, il permet aussi de **renforcer la résistance face aux stress abiotiques** tel que le stress hydrique.

OENOTERRIS® Arôme s'inscrit dans le Programme Blanc et vient compléter les mécanismes stimulés par OENOTERRIS® Fleur.

🧪 dose d'emploi et recommandations d'usage

En pulvérisation foliaire : **3 à 5 L/ha** avec 2 applications aux stades fermeture de grappe et véraison.

L'hygrométrie doit être comprise entre **60 et 95%**, la température entre **12 et 25 °C** (éviter les fortes chaleurs) et le vent entre **force 0 et force 3** sur l'échelle de Beaufort.

🌿 formulation

- Teneur en éléments : N : 7%, P : 0, K : 0
- Composition :
 - Acides aminés (45%) dont cystéine
 - Protecteur auxinique AMM n°1080002
 - Polyphénols

Formulation liquide.

Densité : $1,20 \pm 0,05$ - pH : $5,0 \pm 0,5$

🧴 conditionnement

Bidon de 10 litres.

🕒 conservation

Emballage plein d'origine, non ouvert, en parfait état, à conserver dans un endroit sec, exempt d'odeurs et à l'abri de la lumière, hors gel.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

⚠️ précautions d'utilisation

Produit pour **usage viticole** et **exclusivement professionnel**. Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

🏆 certification

Produit utilisable en **Agriculture Biologique**.

🍇 l'agro-œnologie raisonnée vue par LE GROUPE SOFRALAB®

La démarche de l'agro-œnologie raisonnée a pour objectif d'**apporter une meilleure compréhension et une meilleure analyse** afin de **favoriser la diversité** et faire les « bons » choix d'**itinéraires technologiques** et ainsi **préserver la qualité** des vins de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

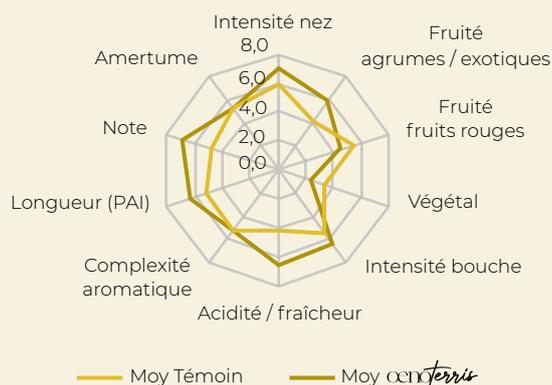
🎯 les objectifs d'oenoterris

OENOTERRIS® est un concept qui incarne **la volonté de l'œnologue de tourner son regard vers le vignoble** et proposer **une stratégie agronomique raisonnée** en fonction d'un profil de vin.

↑ un levier viticole pour répondre à un enjeu œnologique

Le **Programme Blanc** a pour objectif **de valoriser et d'améliorer l'expression aromatique** intense et fraîche des vins blancs et rosés.

Élément clé de ce programme agro-œnologique, OENOTERRIS® Arôme vient préparer et assurer cet objectif en apportant une solution aux **problématiques identifiées au vignoble**.



Impact du Programme Blanc sur la composition aromatique du vin. Diagramme sensoriel – Essais comparatifs réalisés en Languedoc entre 2017 et 2020.

levier *vigne*

smart'app

levier *cave*

APPLICATION 1 APPLICATION 2

Boutons floraux encore agglomérés

Boutons floraux séparés



oenoterris fleur

- Assure l'homogénéité de la floraison
- Limite les phénomènes d'asynchronie
- Renforce la résistance aux stress abiotiques
- Permet une maturité phénolique des raisins rouges de qualité
- Optimise le potentiel aromatique pour l'élaboration des vins blancs et rosés

APPLICATION 1 APPLICATION 2

Fermeture de la grappe

Véraison



oenoterris arôme

- Favorise la synthèse de précurseurs des thiols et des esters
- Stimule la synthèse de glutathion
- Renforce la résistance aux stress abiotiques

ÉTAPE
Caractérisation des moûts



SMART'APP COLLAGE

- Prise de décision pour un collage raisonné
- Choix de plusieurs colles possibles

ÉTAPE
Collage des moûts



OENOVEGAN® EPL

- 100% végétal
- Synergie entre protéines de pois et extraits protéiques de levures (EPL)
- Signature aromatique : Respect, pep's, complexité, finesse

ÉTAPE
Nutrition des levures



VIVACTIV® ARÔME

- 100% autolysat
- Riche en acides aminés
- Efficacité des fermentations

ÉTAPE
Fermentation alcoolique



SELECTYS® THIOL

- Sélection spécifique
- Hydrolyse des précurseurs thiols
- Forte expression aromatique
- Qualité fermentaire élevée



Pulvérisation foliaire



Débourbage NTU 80



Fermentation alcoolique TC 14-15°



Dégustation

Pour plus d'informations, consultez le site www.oenoterris.fr ou votre œnologue conseil.