oenoterris fleur

biostimulant nutritionnel

Spécialement formulé pour optimiser la floraison de la vigne

objectifs du produit

OENOTERRIS® Fleur est un biostimulant de formulation liquide complexe permettant d'**assurer l'homogénéité de la floraison de la vigne et d'éviter les phénomènes de coulure, de millerandage ou d'asynchronie** ; de **renforcer la résistance de la plante aux stress abiotiques** comme le stress hydrique et d'**assurer sa nutrition**.
Cette homogénéité de la floraison et la résistance aux stress abiotiques sont **les piliers permettant une maturité phénolique des raisins rouges de qualité**, nécessaire à l'élaboration de grands vins rouges, ainsi qu'**un potentiel aromatique intense** pour l'élaboration de vins blancs et rosés expressifs. La bonne nutrition de la plante favorise les bons équilibres azotés du moût réduisant ainsi les fermentations alcooliques difficiles.

OENOTERRIS® Fleur s'inscrit dans un programme agro-œnologique et s'applique en combinaison avec **OENOTERRIS® Expression** ou **OENOTERRIS® Arôme**.

dose d'emploi et recommandations d'usage

En pulvérisation foliaire : **3 à 5 L/ha** avec 2 applications aux stades phénologiques boutons floraux encore agglomérés et boutons floraux séparés.
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 élements : N : 4%, P : 3%, K : 2%
- Composition :
  - Acides aminés (25%) dont arginine
  - Protecteur auxinique AMM n°1080002
  - Polyphénols
  - Silice

Formulation liquide.
Densité : 1,24 ± 0,05 - pH : 4,5 ± 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 agro-œnologique raisonnée** en fonction d'un profil de vin.

des leviers viticoles pour répondre à des enjeux œnologiques

- **Programme Blanc** : Valoriser et améliorer l'expression aromatique intense et fraîche des vins blancs et rosés.

- **Programme Rouge** : Valoriser et améliorer l'expression du profil « fruité, frais et gourmand » des vins rouges.

programme rouge

de la vigne au vin

levier vigne — le raisin — levier cave

APPLICATION 1
Boutons floraux encore agglomérés

APPLICATION 2
Boutons floraux séparés

oenoterrisfleur

- 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
Petit pois

APPLICATION 2
Fermeture de la grappe

oenoterrisexpression

- Assure l'homogénéité de la maturité polyphénolique
- Renforce la résistance aux stress abiotiques

ÉTAPE
Caractérisation du raisin

- Analyse quantitative et qualitative
- Prise de décision pour un itinéraire raisonné

ÉTAPE
Nutrition des levures

VIVACTIV® ARÔME
(À intégrer à l'encuvage)

- 100% autolysat
- Riche en acides aminés
- Arômes et nutrition

ÉTAPE
Fermentation alcoolique

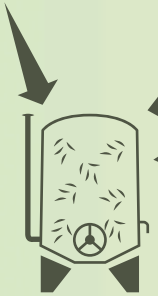
SELECTYS® ITALICA CR1
(À intégrer à l'encuvage)

- Sélection spécifique
- Osmotolérance
- Résistance aux hauts degrés
- Sécurité fermentaire
- Profil fruité : fruits rouges et noirs

OENOTANNIN® STABRED
(À intégrer 24h après le départ en Fermentation alcoolique)

- Synergie des tanins ellagiques et proanthocyanidiques
- Stabilisation de la couleur
- Structure

Pulvérisation foliaire



Fermentation alcoolique
TC 25° Macération 10-12 jours

Fermentation malo-lactique

Dégustation

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

oenoterris — GROUPE SOFRALAB — OENOFRANCE