oenoterrisfleur

bioestimulante nutricional

Especialmente formulado para otimizar a floração da videira

objetivos do produto

OENOTERRIS® Fleur é um bioestimulante com uma formulação líquida complexa que permite: **assegurar a homogeneidade da floração da videira e evitar fenómenos de desavinho, bagoinha ou assincronia** ; **reforçar a resistência da planta às agressões abióticas** como o stress hídrico; e **assegurar a sua nutrição.**
Esta homogeneidade da floração e a resistência às agressões abióticas são **os pilares que permitem a maturidade fenólica das uvas tintas de qualidade**, necessária para a elaboração de grandes vinhos tintos, bem como **um intenso potencial aromático** para a elaboração de vinhos brancos e rosés expressivos. A boa nutrição da planta favorece o bom equilíbrio de azoto do mosto, reduzindo desta forma as fermentações alcoólicas difíceis.

OENOTERRIS® Fleur faz parte de um programa agroenológico e aplica-se em combinação com **OENOTERRIS® Expression** ou **OENOTERRIS® Arôme**.

dosagem e recomendações de utilização

Pulverização foliar: **3 a 5 L/ha** com 2 aplicações nos estados fenológicos de botões florais ainda aglomerados e botões florais separados.
A higrometria deve situar-se entre **60 e 95%**, a temperatura entre **12 e 25 °C** (evitar temperaturas elevadas) e o vento entre **força 0 e 3** na escala de Beaufort.

formulação

- Teor em elementos: N: 4%, P: 3%, K: 2%
- Composição:
  - Aminoácidos (25%) incluindo arginina
  - Protetor de auxinas AMM n°1080002
  - Polifenóis
  - Sílica

Formulação líquida.
Densidade: 1,24 ± 0,05 - pH: 4,5 ± 0,5

acondicionamento

Bidão de 10 litros.

conservação

Embalagem completa e fechada de origem, em perfeito estado: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores. Proteção anti-congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

precauções de utilização

Produto para **uso vitícola** e **exclusivamente profissional.**
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

certificação

O produto pode ser utilizado na **Agricultura Biológica.**

a agroenologia racional, tal como vista pelo GRUPO SOFRALAB®

A abordagem da agroenologia racional tem como objetivo **proporcionar melhor compreensão e análise** a fim de **promover a diversidade** e fazer **as escolhas "certas" dos itinerários tecnológicos, preservando assim a qualidade** dos vinhos desde a vinha até ao engarrafamento.

os objetivos de oenoterris

OENOTERRIS® é um conceito que encarna **a vontade do enólogo de focar a sua atenção no vinhedo** e propor **uma estratégia agroenológica racional** em função de um perfil de vinho.

alavancas vitícolas para responder a questões enológicas

- **Programa Branco** : Valorizar e melhorar a expressão aromática intensa e fresca dos vinhos brancos e rosés.
- **Programa Tinto** : Valorizar e melhorar a expressão do perfil "frutado, fresco e guloso" dos vinhos tintos.

programa *tinto*

da vinha ao vinho

alavanca *videira* — a *uva* — alavanca *adega*

APLICAÇÃO 1
Botões florais ainda aglomerados

APLICAÇÃO 2
Botões florais separados

oenoterrisfleur

- Assegura uma floração homogénea
- Limita os fenómenos de assincronia
- Reforça a resistência ao stress abiótico
- Permite a maturação fenólica de uvas tintas de qualidade
- Otimiza o potencial aromático para a produção de vinhos brancos e rosés

APLICAÇÃO 1
Bago de ervilha

APLICAÇÃO 2
Fecho do cacho

oenoterrisexpression

- Assegura uma maturidade polifenólica homogénea
- Reforça a resistência ao stress abiótico

ETAPA
Caracterização da uva

- Análise quantitativa e qualitativa
- Tomada de decisão para um itinerário racional

ETAPA
Nutrição das leveduras

NUTRICELL® AA
(A incorporar na inoculação)

- 100% autolisato
- Rico em aminoácidos
- Aromas e nutrição

ETAPA
Fermentação alcoólica

VIALATTE® FERM R82
(A incorporar na encubagem)

- Seleção específica
- Segurança da fermentação
- Perfil frutado : frutos vermelhos
- Maturidade

SUBLIRED®
(A incorporar 24 horas após o início da fermentação alcoólica)

- Taninos proantocianídicos
- Copigmentação
- Perfil frutado
- Volume

Pulverização foliar

Fermentação alcoólica
TC 25° Maceração 10-12 dias

Fermentação maloláctica

Degustação

Para mais informações, por favor visite **www.oenoterris.com** ou contacte o seu enólogo

oenoterris — GROUPE SOFRALAB — MARTIN VIALATTE

programa *branco*

da vinha ao vinho

alavanca *videira* — smart'*app* — alavanca *adega*

APLICAÇÃO 1: **Botões florais ainda aglomerados**

APLICAÇÃO 2: **Botões florais separados**

oenoterrisfleur

- Assegura uma floração homogénea
- Limita os fenómenos de assincronia
- Reforça a resistência ao stress abiótico
- Permite a maturação fenólica de uvas tintas de qualidade
- Otimiza o potencial aromático para a produção de vinhos brancos e rosés

APLICAÇÃO 1: **Fecho do cacho**

APLICAÇÃO 2: **Pintor**

oenoterrisarôme

- Promove a síntese dos precursores de thióis e ésteres
- Estimula a síntese de glutationa
- Reforça a resistência ao stress abiótico

ETAPA: **Caracterização dos mostos**

SMART'APP COLLAGE

- Tomada de decisão para uma colagem racional
- Escolha de várias colas possíveis

ETAPA: **Colagem dos mostos**

KTS® FLOT

- 100% vegetal
- Sinergia entre proteínas de ervilha e extratos derivados de quitina
- Assinatura aromática: Volume, permanência, frutado

ETAPA: **Nutrição das leveduras**

NUTRICELL® FULLAROM

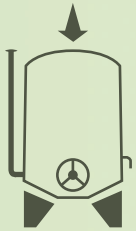
- 100% autolisato
- Rico em aminoácidos precursores de ésteres
- Segurança das fermentações

ETAPA: **Fermentação alcoólica**

SO.DELIGHT®

- Levedura específica para vinhos brancos e rosés
- Perfil complexo: citrinos, frutado
- Fermentação de qualidade

Pulverização foliar



Defecação
NTU 80

Fermentação alcoólica
TC 14-15°C

Degustação

Para mais informações, por favor visite **www.oenoterris.com** ou contacte o seu enólogo.

oenoterris — GROUPE SOFRALAB — MARTIN VIALATTE