

# 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 éléments : 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 et Rosé** : 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 blanc et rosé de la vigne au vin

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

**Début de véraison**

**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 COLLAGÉ**

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

ÉTAPE  
**Collage des moûts**



**KTS® FLOT**

- 100% végétal
- Synergie entre protéines de pois et dérivés de chitine
- Signature aromatique : volume, longueur, fruité

ÉTAPE  
**Nutrition des levures**



**NUTRICELL® FULLAROM**

- 100% autolysat
- Riche en acides aminés précurseurs d'esters
- Sécurité des fermentations

ÉTAPE  
**Fermentation alcoolique**

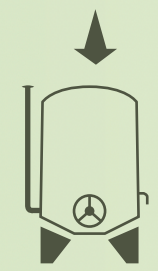


**SO.DELIGHT®**

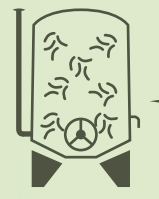
- Levure spécifique pour des vins blancs et rosés
- Profil complexe : agrumes, fruité
- Fermentation de qualité



Pulvérisation foliaire



Débourbage NTU 80



Fermentation alcoolique TC 14-15°



Dégustation



Pour plus d'informations, consultez le site [www.oenoterris.com](http://www.oenoterris.com) ou votre œnologue conseil.

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



**NUTRICELL® AA**  
(À intégrer à l'ensemencement)

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

ÉTAPE Fermentation alcoolique



**VIALATTE® FERM R82**  
(À intégrer à l'ensemencement)

- Sélection spécifique vins rouges structurés
- Sécurité fermentaire
- Profil fruité : fruits rouges
- Maturité

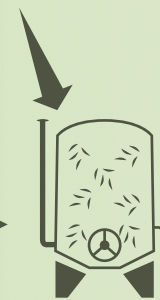


**SUBLIRED®**  
(À intégrer 24h après le départ en Fermentation alcoolique)

- Tanins proanthocyanidiques
- Copigmentation
- Profil fruité
- Volume



Pulvérisation foliaire



Fermentation alcoolique  
TC 25° Macération 10-12 jours



Fermentation malo-lactique



Dégustation

Pour plus d'informations, consultez le site [www.oenoterris.com](http://www.oenoterris.com) ou votre œnologue conseil.