

# 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 Fraîcheur 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 début véraison et véraison, soit environ 7 jours entre les deux passages. 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 : 7,5%, P : 0, K : 0
- Composition :
  - Acides aminés (45%) dont cystéine
  - Protecteur auxinique AMM n°1080002
  - Polyphénols

Formulation liquide.

Densité : 1,20 ± 0,05 - pH : 5,0 ± 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®

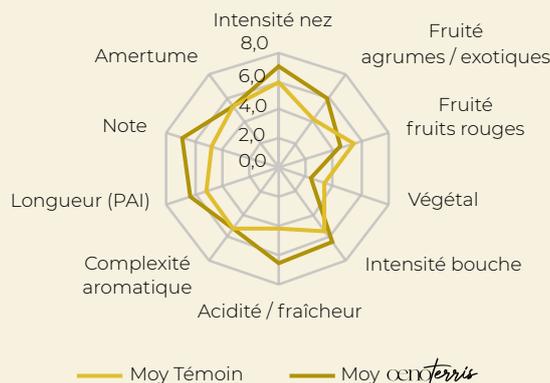
La démarche de l'agro-œnologie raisonnée a pour objectif d'**apporter une meilleure compréhension et une meilleure analyse** afin de **favoriser la diversité** et faire les « bons » choix d'**itinéraires technologiques** et ainsi **préserver la qualité** des vins de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

## 🎯 les objectifs d'oenoferri

**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 Fraîcheur** a pour objectif de **valoriser et d'améliorer l'expression aromatique** fraîche et intense 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 Fraîcheur sur la composition aromatique du vin. Diagramme sensoriel – Essais comparatifs réalisés en Languedoc entre 2017 et 2020.

# programme Fraîcheur de la vigne au vin

levier vigne

smart'app

levier cave

APPLICATION 1  
**Boutons floraux encore agglomérés**

APPLICATION 2  
**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  
**Début de véraison**

APPLICATION 2  
**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.