

🎯 objetivos do produto

OENOTERRIS® Arôme é com uma formulação líquida complexa que **promove a síntese de precursores de tióis e de precursores aminoácidos de ésteres**, essenciais para o bouquet aromático dos vinhos brancos e rosés. Ao **estimular a síntese da glutatona**, OENOTERRIS® Arôme **ajuda a combater as agressões oxidativas da planta**. Graças a uma composição rica em compostos ativos, também ajuda a **reforçar a resistência às agressões abióticas**, tais como o stress hídrico.

OENOTERRIS® Arôme faz parte do Programa Frescura e completa os mecanismos estimulados com OENOTERRIS® Fleur.

🧪 dosagem e recomendações de utilização

Pulverização foliar: **3 a 5 L/ha** com 2 aplicações nos estados fenológicos do pintor inicial e do pintor, ou seja, aproximadamente 7 dias entre as duas aplicações. 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

AMINOACIDOS, produto líquido que contém :
22,5% de aminoácidos livres.
7,5% peso seco de azoto total (N) (90 g/l)
Aminograma : 23% de glicina do total.
Produto à base de aminoácidos livres, obtidos por algum dos seguintes processos : Hidrólise de proteínas.

🧴 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. Armazenar protegido do risco de congelamento e de temperaturas elevadas.

📋 precauções de utilização

Produto para **uso vitícola e exclusivamente profissional**. Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor. Agitar a lata bem antes de usar. Os conselhos dados baseiam-se em experiência agronómica e nas necessidades médias das culturas. Não constituem uma regra absoluta, mas sim gamas gerais de utilização, que devem ser adaptadas conforme o caso e as necessidades específicas. Não assumimos qualquer responsabilidade pelos riscos de utilização, armazenamento e manuseamento. Por conseguinte, a nossa responsabilidade limita-se à formulação de produtos especializados, de acordo com as análises indicadas no rótulo.

🍇 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.

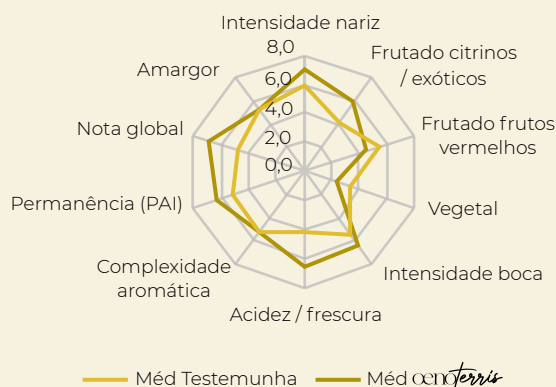
🎯 os objetivos de oenoterris

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

O objetivo do **Programa Frescura** é **valorizar e melhorar a expressão aromática** intensa e fresca dos vinhos brancos e rosés.

Um elemento-chave deste programa agroenológico, OENOTERRIS® Arôme prepara e assegura este objetivo, fornecendo uma solução para as problemáticas identificadas no vinhedo.



Impacto do Programa Frescura na composição aromática do vinho. Diagrama sensorial – Testes comparativos realizados no Languedoc entre 2017 e 2020.

programa Frescura

da vinha ao vinho

alavanca *videira*

smart'app

alavanca *adega*

APLICAÇÃO 1

Botões florais ainda aglomerados



APLICAÇÃO 2

Botões florais separados

APLICAÇÃO 1

Pintor inicial



APLICAÇÃO 2

Pintor

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% autolisado
- 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