

oenoTERRIS arôme

Appositamente formulato per ottimizzare il potenziale aromatico dei vini bianchi

🎯 obiettivi del prodotto

OENOTERRIS® Arôme è un concime organico azotato con una formulazione liquida complessa che **promuove la sintesi dei precursori dei tioli e dei precursori aminoacidici degli esteri**, dei perni essenziali per il bouquet aromatico dei vini bianchi e rosati. **Stimolando la sintesi del glutathione, OENOTERRIS® Arôme aiuta a combattere lo stress ossidativo nella pianta.** Grazie a una composizione ricca di composti attivi, permette anche di **rafforzare la resistenza agli stress abiotici** come lo stress idrico.

OENOTERRIS® Arôme fa parte del Programma Freschezza e completa i meccanismi stimolati da OENOTERRIS® Fleur.

🍷 dosi di utilizzo e raccogliendo andazioni per l'uso

In viticoltura, orticoltura, arboricoltura, agricoltura (dalla semina al raccolto).

Coltivazione suolo e fuori suolo (irrigazione, goccia a goccia...): Dosaggio da 10 a 20 l/ha secondo necessità, 2-3 applicazioni con un intervallo di 8-10 giorni, ad una concentrazione di 2‰.

A spruzzo: Da 2 a 3 applicazioni con un dosaggio di 5 l/ha a 5% massimo (da 10 a 20 l/ha per la correzione azotata della fine del ciclo).

🌿 formulazione

- 7,5% Azoto (N) totale
- 7% Azoto (N) organico
- 30% Carbonio (C) organico

CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

Prodotto ottenuto unicamente a partire dai seguenti concimi organici azotati «consentiti in agricoltura biologica»: Epitelio animale idrolizzato fluido (proteine idrolizzate)*; Borlanda fluida non estratta con sali ammoniacali.

Conservare e manipolare a temperature comprese tra 5 e 25 °C. in caso di fuoriuscita raccogliere il prodotto e pulire con segatura o sabbia. Impianto riconosciuto ai sensi dell'art. 24 del Reg. CE 1069/09 con numero: FR 81 231 001.

(*) in caso di regime biologico non è applicabile alla parte commestibile della coltura.

📦 imballaggio

Fusto da 10 litri.

🕒 conservazione

Confezione originale piena, non aperta, in perfette condizioni, da conservare in un luogo asciutto, senza odori, al riparo dalla luce e dal gelo.

Imballaggio aperto: utilizzare rapidamente.

🚫 precauzioni per l'uso

Prodotto destinato **esclusivamente ad uso professionale in viticoltura**. Utilizzare in conformità con le norme in vigore. Agitare bene il contenitore prima dell'uso. I consigli d'uso non sono una regola assoluta, ma principi generali di utilizzo, che devono essere adattati alle specifiche esigenze. Decliniamo ogni responsabilità per i rischi relativi all'utilizzo, lo stoccaggio, la movimentazione. Pertanto, la nostra responsabilità è limitata alla formulazione di prodotti specializzati conformi all'analisi sull'etichetta.

🍇 l'agroenologia ragionata secondo il Gruppo SOFRALAB®

L'approccio dell'agroenologia ragionata ha l'obiettivo di **fornire una migliore comprensione e una migliore analisi per promuovere la diversità e fare le scelte "giuste" rispetto all'iter tecnologico, e preservare così la qualità dei vini, dalla vite all'imbottigliamento.**

🎯 gli obiettivi di oenoTERRIS

OENOTERRIS® è un concetto che incarna **la volontà dell'enologo di rivolgere la sua attenzione al vigneto e proporre una strategia agroenologica ragionata** in base al profilo di vino.

📈 leve viticole per affrontare le sfide enologiche

Il **Programma Freschezza** ha l'obiettivo di **valorizzare e migliorare l'espressione aromatica** intensa e fresca dei vini bianchi e rosati.

Come elemento chiave di questo programma agroenologico, OENOTERRIS® Arôme prepara e garantisce questo obiettivo fornendo una soluzione alle problematiche individuate nel vigneto.



Impatto del Programma Freschezza sulla composizione aromatica del vino. Diagramma sensoriale — Prove comparative realizzate in Linguadoca tra il 2017 e il 2020.

🏆 certificazione

Prodotto utilizzabile in **agricoltura biologica**.

programma *Freschezza* dalla vite al vino

leva *vite*

smart'app — leva *cantina*

APPLICAZIONE 1 APPLICAZIONE 2

**Bottoni
fiorali ancora
agglomerati**

**Bottoni fiorali
separati**



oenoterris fleur

- Garantisce l'omogeneità della fioritura
- Limita i fenomeni di asincronia
- Aumenta la resistenza agli stress abiotici
- Consente la maturazione fenolica delle uve rosse di qualità
- Ottimizza il potenziale aromatico per l'elaborazione di vini bianchi e rosati

APPLICAZIONE 1 APPLICAZIONE 2

**Chiusura del
grappolo**

Invaiaitura



oenoterris arôme

- Favorisce la sintesi dei precursori di tioli ed esteri
- Stimola la sintesi del glutatione
- Aumenta la resistenza agli stress abiotici

STEP

**Caratterizzazione
dei mosti**



**SMART'APP
COLLAGE**

- Supporto decisionale per un collaggio ragionato
- Scelta di diverse colle possibili

STEP

**Collaggio dei
mosti**



OENOVEGAN® EPL

- 100% vegetale
- Sinergia tra proteine di piselli ed estratti proteici di lievito (EPL)
- Tratto aromatico: Rispetto, carattere, complessità, finezza

STEP

**Nutrizione dei
lieviti**



VIVACTIV® ARÔME

- 100% autolisato
- Ricco di aminoacidi
- Fermentazioni efficaci

STEP

**Fermentazione
alcolica**

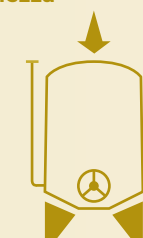


**SELECTYS®
THIOL**

- Selezione specifica
- Idrolisi dei precursori tiolici
- Forte espressione aromatica
- Alta qualità fermentativa



Polverizzazione sulle foglie



**Sfeciatura
NTU 80**



**Fermentazione
alcolica
TC 14-15°C**



Degustazione

Per maggiori informazioni, visita il sito www.oenoterris.com o contatta il tuo enologo di fiducia.