

# oenoterris fleur

Appositamente formulato per ottimizzare la fioritura della vite

## 🎯 obiettivi del prodotto

OENOTERRIS® Fleur è un miscela di concimi organici azoti fluida dalla formulazione liquida complessa che **assicura l'omogeneità della fioritura della vite ed evita fenomeni di colatura, acinellatura e asincronia**; **rinforza la resistenza della pianta agli stress abiotici**, come lo stress idrico, e assicura la sua nutrizione.

L'omogeneità di fioritura e la resistenza agli stress abiotici sono **i pilastri che permettono di ottenere la maturazione fenolica delle uve rosse di qualità**, necessaria all'elaborazione di grandi vini rossi, così come **un potenziale aromatico intenso** per l'elaborazione di vini bianchi e rosati espressivi. La buona nutrizione della pianta favorisce un buon equilibrio di azoto nel mosto, riducendo così le fermentazioni alcoliche difficili.

OENOTERRIS® Fleur fa parte di un programma agroenologico e viene applicato in combinazione con **OENOTERRIS® Expression** o con **OENOTERRIS® Arôme**.

## 🌿 dose di utilizzo e riacco andazioni per l'uso

Su tutte le colture dallo sviluppo della vegetazione al raccolto.

In irrigazione (scorrimento, manichetta, a goccia, ecc.): 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 (massimo 5‰ di concentrazione). Da 10 a 20 l/ha per le aree verdi, da 3 a 5 l/ha per le altre colture.

## 🌿 formulazione

- Azoto (N) totale 5,1%
- Azoto (N) organico 5%
- Carbonio (C) organico 25%

CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

Prodotto ottenuto unicamente a partire dai seguenti concimi organici azotati fluidi "consentiti in agricoltura biologica". Borlanda fluida non estratta con sali ammoniacali, epitelio animale idrolizzato fluido (proteine idrolizzate)\*.

Grazie alle materie prime utilizzate il prodotto contiene anche silicio.

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

Densità: 1,24 ± 0,05 - pH: 4,5 ± 0,5

## 📦 imballaggio

Fusto da 10 litri.

## 🕒 conservazione

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.

## 📄 certificazione

Prodotto utilizzabile in **agricoltura biologica**.

## 🍇 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

- **Programma Freschezza**: Valorizzare e migliorare l'espressione aromatica intensa e fresca dei vini bianchi e rosati.
- **Programma Bevibilità**: Valorizzare e migliorare l'espressione del profilo "fruttato, fresco e goloso" dei vini rossi.

## ⚠️ precauzioni per l'uso

Prodotto destinato **esclusivamente ad uso professionale in viticoltura**. Utilizzare in conformità con le norme in vigore. Agitare prima dell'uso. I consigli sono stati messi a punto tenendo conto dell'esperienza agricola e delle necessità medie delle colture. Non costituiscono regola assoluta, ma bensì una gamma di utilizzazioni generiche, che devono essere adattate secondo caso e necessità specifiche. Decliniamo ogni responsabilità al riguardo dei rischi d'impiego, di stoccaggio e di manipolazione. La responsabilità del produttore si limita quindi alla fornitura di prodotti specializzati conformi alle analisi indicate sull'etichetta.

# 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**

**Invaiatura**



*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**

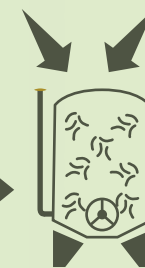
- Selezione specifica
- Idrolisi dei precursori tiolici
- Forte espressione aromatica
- Alta qualità fermentativa



**Polverizzazione sulle  
foglie**



**Sfecciatura  
NTU 80**



**Fermentazione  
alcolica  
TC 14-15°C**



**Degustazione**

Per maggiori informazioni, visita il sito [www.oenoterris.com](http://www.oenoterris.com) o contatta il tuo enologo di fiducia.

# programma *Bevabilità*

# dalla vite al vino

leva vite

uva

leva cantina

APPLICAZIONE 1 APPLICAZIONE 2

**Bottoni  
fiorali ancora  
agglomerati**

**Bottoni fiorali  
separati**



**oenoterrisfleur**

- 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

**Piselli**

**Chiusura del  
grappolo**



**oenoterrisexpression**

- Garantisce l'omogeneità della maturazione polifenolica
- Aumenta la resistenza agli stress abiotici

STEP

**Caratterizzazione  
dell'uva**



- Analisi quantitativa e qualitativa
- Supporto decisionale per un itinerario ragionato

STEP

**Nutrizione dei lieviti**



**VIVACTIV® ARÔME**  
(Da integrare all'aggiunta in vasca)

- 100% autolisato
- Ricco di aminoacidi
- Aroma e nutrizione

STEP

**Fermentazione  
alcolica**



**SELECTYS® ITALICA CRI**  
(Da integrare all'aggiunta in vasca)

- Selezione specifica
- Osmotolleranza
- Resistenza alle alte temperature
- Sicurezza fermentativa
- Profilo fruttato : frutti rossi e neri

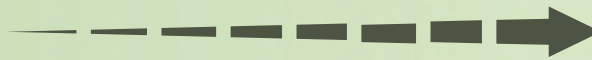


**OENOTANNIN® STABRED**  
(Da integrare 24 ore dopo l'avvio della fermentazione alcolica)

- Sinergia di tannini ellagici e proantocianidici
- Stabilizzazione del colore
- Struttura



**Polverizzazione sulle foglie**



**Fermentazione alcolica**  
TC 25° Macerazione 10-12 giorni

**Fermentazione  
malolattica**



**Degustazione**

Per maggiori informazioni, visita il sito [www.oenoterris.com](http://www.oenoterris.com) o contatta il tuo enologo di fiducia.