

# biostimulant nutritionnel

Spécialement formulé pour valoriser et améliorer la fraîcheur des vins

## objectifs du produit

**OENOTERRIS® Fraîcheur** est un biostimulant de formulation liquide complexe, il permet d'**assurer le bon fonctionnement du métabolisme azoté de la vigne**, de **renforcer sa résistance face aux stress abiotiques** tel que le stress hydrique. **OENOTERRIS® Fraîcheur** facilite l'assimilation de l'azote dans les baies, favorisant ainsi la synthèse de précurseurs glutathionés et de précurseurs amino-acidiques des esters, pivots essentiels de la fraîcheur et du bouquet aromatique des vins effervescents.

**OENOTERRIS® Fraîcheur** peut s'inscrire dans le Programme Effervescent 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 mi-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**.

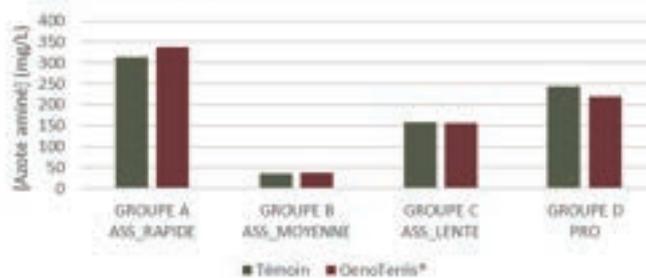
## l'agro-œnologie raisonnée vue par LE GROUPE SOFRALAB®

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.

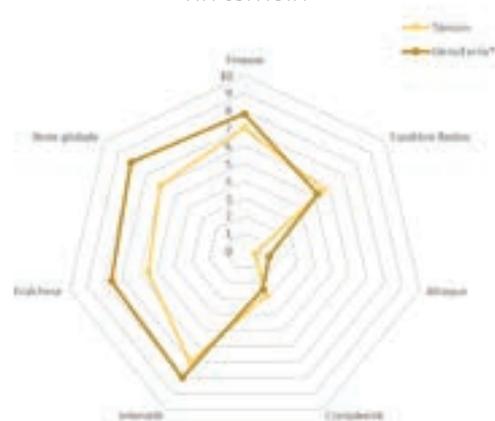
## les objectifs d'oeno**terris**

**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.

**Figure 1 :** Concentration moyenne en azote aminé en fonction de sa facilité d'assimilation par la levure *Saccharomyces cerevisiae*



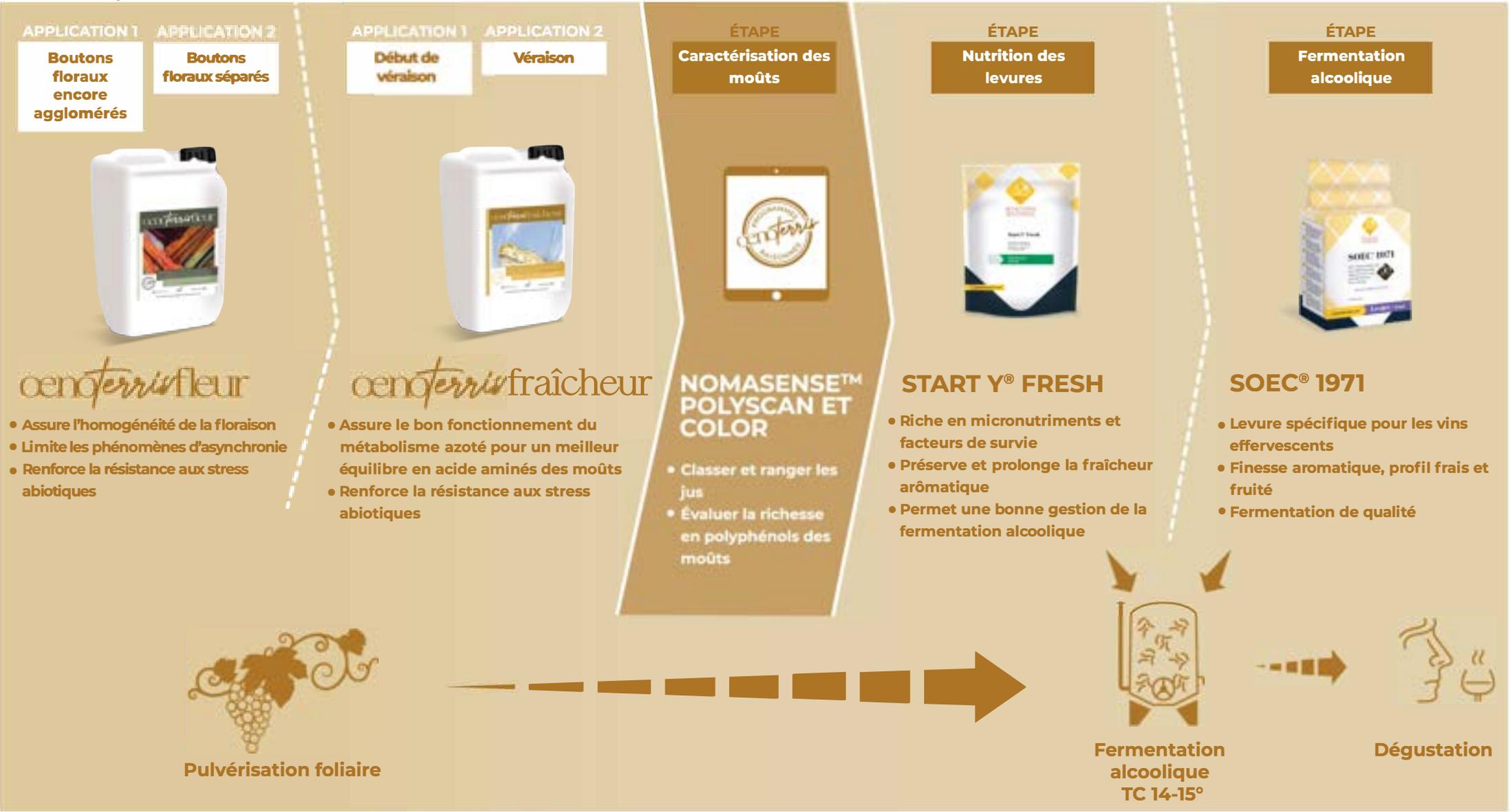
**Figure 2 :** Résultats de dégustation de vin issu du programme OENOTERRIS® FRAÎCHEUR comparé à un vin témoin



# programme Effervescent de la vigne au vin

levier *vigne*

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

APPLICATION 1 APPLICATION 2

**Début de véraison**  
**Véraison**



**oenoterris fraîcheur**

- Assure le bon fonctionnement du métabolisme azoté pour un meilleur équilibre en acide aminés des moûts
- Renforce la résistance aux stress abiotiques

ÉTAPE  
**Caractérisation des moûts**



**NOMASENSE™ POLYSCAN ET COLOR**

- Classer et ranger les jus
- Évaluer la richesse en polyphénols des moûts

ÉTAPE  
**Nutrition des levures**



**START Y® FRESH**

- Riche en micronutriments et facteurs de survie
- Préserve et prolonge la fraîcheur aromatique
- Permet une bonne gestion de la fermentation alcoolique

ÉTAPE  
**Fermentation alcoolique**



**SOEC® 1971**

- Levure spécifique pour les vins effervescents
- Finesse aromatique, profil frais et fruité
- Fermentation de qualité



**Pulvérisation foliaire**



**Fermentation alcoolique TC 14-15°**



**Dégustation**



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