

Pour une agro-œnologie raisonnée, la gamme de biostimulants OENOTERRIS® accompagne la vigne à chaque étape clé pour une vendange de qualité et un profil de vin précis. La gamme de biostimulants est utilisable en Agriculture Biologique et fabriquée en France.

programme fraîcheur

œnoterris fleur

Biostimulant nutritionnel spécialement formulé pour optimiser et homogénéiser la floraison de la vigne

2 APPLICATIONS – 3 à 5 L/ha



Boutons
floraux
agglomérés

Boutons
floraux
séparés

OBJECTIFS

- **Homogénéise** la floraison
- **Limite** les phénomènes d'asynchronie et d'hétérogénéité
- **Renforce** la résistance aux stress abiotiques (hydrique)
- **Permet** une maturité groupée
- **Optimise** le **potentiel aromatique**

œnoterris arôme

Biostimulant nutritionnel spécialement formulé pour optimiser le potentiel aromatique des vins blancs et rosés

2 APPLICATIONS – 3 à 5 L/ha



Début
de la
véraison

10 j. après
début
véraison

OBJECTIFS

- **Améliore** l'assimilation de l'azote et son accumulation dans les baies pour la **fermentescibilité**
- **Stimule** la synthèse du **glutathion** qui limite le risque d'oxydation des acides phénols et des précurseurs aromatiques
- **Augmente** les précurseurs aromatiques par l'apport d'**acides aminés ciblés** et d'azote organique

Un pool d'acides aminés avec un **objectif œnologique**

+ de résistance aux **stress hydriques et thermiques**

Un **appui nutritionnel** de la vigne à chaque étape

BON À SAVOIR !

Le **glutathion** bloque le brunissement des moûts et les pertes aromatiques en réagissant avec les quinones.



Le programme fraîcheur apporte des acides aminés précurseurs des thiols et des esters pour **augmenter** votre capital aromatique dès la vigne.



Le pool d'acides aminés ciblés **stimule** la production d'éléments protecteurs dont le **glutathion** qui évite l'oxydation dès la récolte et **préserve** la finesse et l'aromatique des vins.



OENOTERRIS® favorise l'azote assimilable dans les baies pour une **meilleure fermentescibilité** des moûts.



Mélangeable avec les traitements
(voir tableau des compatibilités)



Application
foliaire

programme fraîcheur

Un programme agro-cœnologique conçu pour optimiser le potentiel aromatique des vins blancs et rosés.

Homogénéité des grappes

Les biostimulants **OENOTERRIS®** assurent une **floraison et une maturité groupées**. Les grappes sont plus homogènes avec moins de coulure.

+20%

Gain en poids de grappes

Protection des moûts

Les biostimulants **OENOTERRIS®** apportent des acides aminés ciblés qui stimulent la production d'éléments protecteurs dont le glutathion, qui **évite l'oxydation dès la récolte et préserve la finesse et l'aromatique des vins**.

Ils permettent également un gain en acides aminés à assimilation rapide et moyenne, gage d'une **meilleure fermentescibilité**.

+17%

de glutathion (GSH)

Précurseurs des thiols

Intensité et fraîcheur des vins

L'examen organoleptique montre que la cuve issue d'**OENOTERRIS®** a **gagné en intensité et en fraîcheur**. Les thiols sont plus marqués et l'amertume moins prononcée.

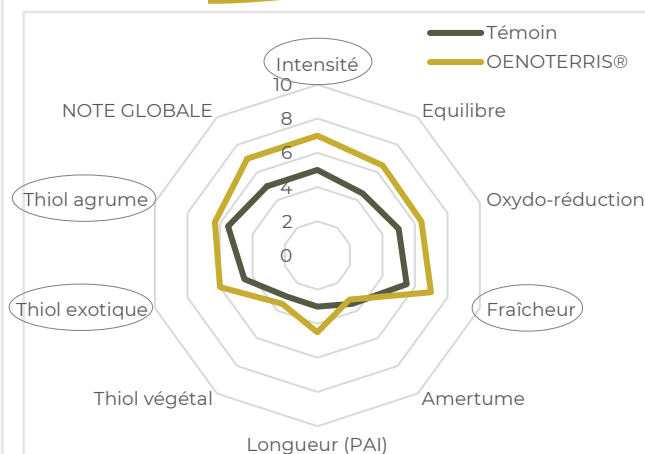
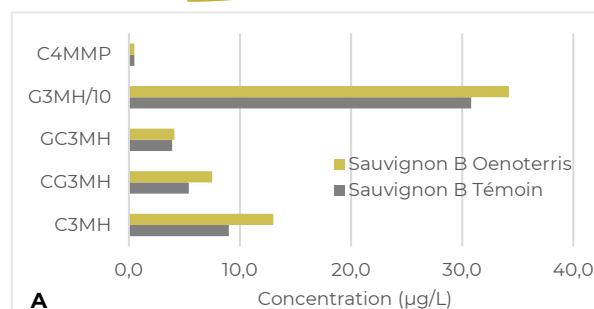
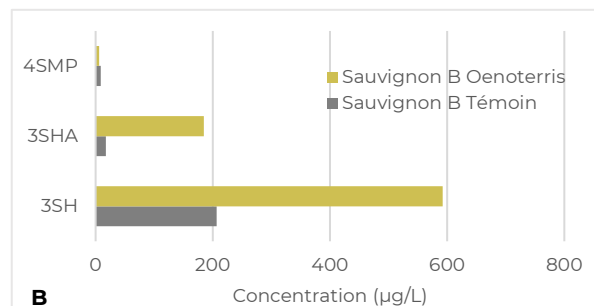


Figure 2 : Analyse sensorielle de vins de Sauvignon Blanc.

Les moûts obtenus grâce au **Programme Fraîcheur** sont **plus riches en précurseurs cystéinés et glutathionés des thiols**. Les concentrations en thiols retrouvés dans les vins sont également supérieures, montrant une **bonne conversion du potentiel** en précurseurs.



A



B

Figure 1 : Concentrations en précurseurs des thiols (A) et en thiols (B) mesurées respectivement dans des moûts et des vins de Sauvignon Blanc.

+108%
GC3SH

+18%
CG3SH

+189%
3SH

+1100%
A3SH



Retrouvez plus d'informations sur **oenoterris.com**
Contact : Alice REUMAUX
areumaux@sofralab.com - 06 18 02 46 73

Pour une agro-œnologie raisonnée, la gamme de biostimulants OENOTERRIS® accompagne la vigne à chaque étape clé pour une vendange de qualité et un profil de vin précis. La gamme de biostimulants est utilisable en Agriculture Biologique et fabriquée en France.

programme buvabilité

œnoterris fleur

Biostimulant nutritionnel spécialement formulé pour optimiser et homogénéiser la floraison de la vigne

2 APPLICATIONS – 3 à 5 L/ha



Boutons floraux agglomérés



Boutons floraux séparés

OBJECTIFS

- **Homogénéise** la floraison
- **Limite** les phénomènes d'asynchronie et d'hétérogénéité
- **Renforce** la résistance aux stress abiotiques (hydrique)
- **Permet** une maturité groupée
- **Optimise** le **potentiel aromatique**

œnoterris expression

Biostimulant nutritionnel spécialement formulé pour optimiser la maturité phénolique et le fruité en rouge

2 APPLICATIONS – 3 à 5 L/ha



Petits pois



Fermeture de la grappe

OBJECTIFS

- **Stimule** la synthèse des tanins polymérisés et des anthocyanes
- **Limite** les stress pour faire **coïncider les maturités** phénoliques et technologiques
- Evite les arômes de fruits surmûris/cuits en **avançant la date de récolte**
- **Permet** une **diminution du TAP** des vins

Un pool d'acides aminés avec un **objectif œnologique**

Une maturité phénolique groupée pour **+ de fruits frais**

+ de résistance aux stress hydriques et thermiques

Un **appui nutritionnel** de la vigne à chaque étape



Mélangeable avec les traitements
(voir tableau des compatibilités)



Application foliaire



Le programme buvabilité permet d'avoir une floraison homogène et des maturités phénoliques et technologiques groupées, avec moins d'astringence et plus de fruit frais.



OENOTERRIS® renforce la résistance aux stress abiotiques (hydriques et thermiques) par des apports de potasse et de glycine-bétaïne.



Une maturité homogène avec des tanins polymérisés permet une vendange pour des vins moins alcooleux et plus fruités.

programme buvabilité

Un programme agro-œnologique conçu pour optimiser la maturité phénolique et le fruité des vins rouges.

Homogénéité des grappes

Les biostimulants **OENOTERRIS®** assurent une **floraison et une maturité groupées**. Les grappes sont plus homogènes avec moins de coulure.

+20%

Gain en poids de grappes

Gestion des polyphénols

L'application du **Programme Buvabilité** se traduit par une **augmentation de la concentration en polyphénols dans les moûts** (tanins et anthocyanes totaux). Il y a globalement plus de tanins et en particulier un taux de tanins « intermédiaires » plus grand, ce qui implique donc un « **potentiel structure** » accru.

+56%

de tanins polymérisés

Fraîcheur et rondeur des vins

L'examen organoleptique montre que la cuve issue d'**OENOTERRIS®** a **gagné en fraîcheur et en rondeur**.

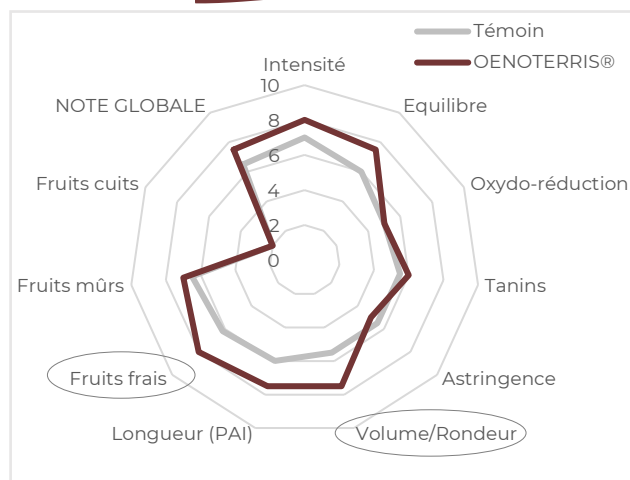


Figure 3 : Analyse sensorielle de vins de Syrah.

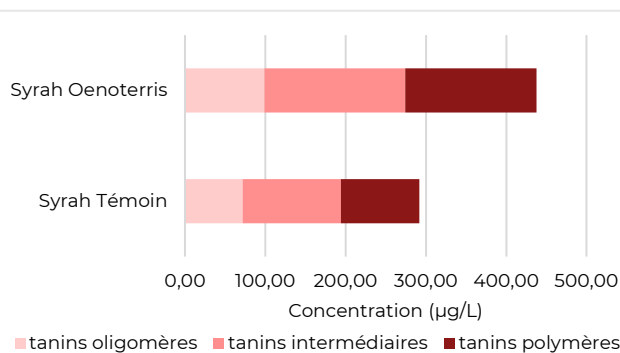


Figure 1 : Répartition des fractions taniques dans des moûts de Syrah.

Fractions aromatiques

Les vins issus du **Programme Buvabilité** sont **plus concentrés en esters** responsables des arômes de fruits frais.

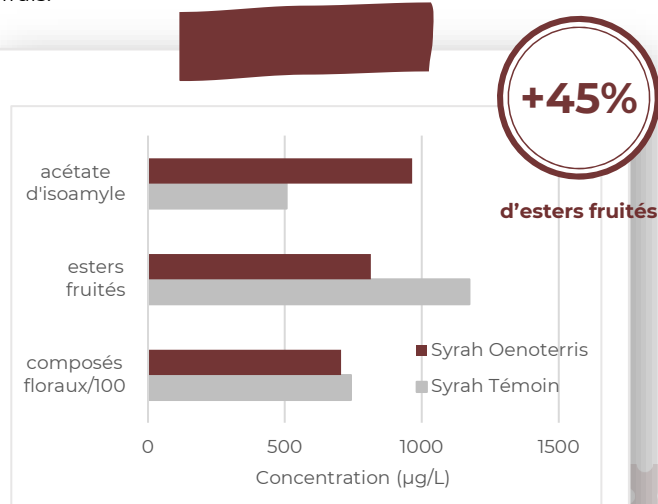


Figure 2 : Concentrations en esters mesurées dans des vins de Syrah.



Retrouvez plus d'informations sur **oenoterris.com**
Contact : Alice REUMAUX
areumaux@sofralab.com - 06 18 02 46 73