

oenoterris fraîcheur

Spécialement formulé pour stimuler et protéger la fraîcheur des vins

objectifs du produit

- Renforce la résistance aux stress hydriques et thermiques pour une maturité optimisée et homogène plus simple à piloter.
- Riche en précurseurs du glutathion pour protéger les arômes et préserver la fraîcheur.
- Permet de valoriser les moûts pour élaborer des vins plus frais, stables et élégants.

OENOTERRIS® Fraîcheur s'inscrit dans le programme agro-œnologique Fraîcheur et s'applique en combinaison d'**OENOTERRIS® Fleur** pour assurer la longévité et la fraîcheur aromatique des vins.

dose et mode d'emploi

En pulvérisation foliaire : **3 à 5 L/ha** avec 2 applications aux stades début véraison et mi-véraison. 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.

Précautions d'utilisation :

Produit pour usage viticole et exclusivement professionnel. Utiliser conformément à la réglementation en vigueur. Bien agiter le bidon avant emploi. Le produit peut avoir tendance à sédimenter dans le temps. Pour toutes informations complémentaires, rapprochez-vous de votre œnologue.

formulation

- Teneur en éléments : N : 7,5%, P : 0, K : 0
 - Composition :
 - Acides aminés (45%) dont cystéine
 - Protecteur auxinique AMM n° 1080002
- 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.

agriculture biologique

Produit utilisable en **Agriculture Biologique** conformément aux règlements (UE) n° 2018/848 et 2021/1165.
Ne pas appliquer sur les parties comestibles de la plante.

L'agro-œnologie raisonnée par **LE GROUPE SOFRALAB®**

Le changement climatique modifie la maturité des raisins et impacte la composition des moûts et l'expression aromatique des vins. Dans le même temps, les attentes du marché évoluent vers des vins plus frais, nets et précis.

Face à ces enjeux, nous portons une conviction forte : **le vin se construit dès la vigne**. L'agro-œnologie raisonnée consiste à anticiper les objectifs œnologiques à travers les choix agronomiques. Les décisions prises à la vigne constituent le **premier acte œnologique** du vin. Cette approche permet de mieux maîtriser les équilibres du raisin, de sécuriser les choix techniques et de donner de la cohérence aux pratiques en cave.

OENOTERRIS® incarne cette vision à travers des programmes agro-œnologiques intégrés, déployés au sein des marques du GROUPE SOFRALAB®, associant solutions vigne, solutions cave et outils d'aide à la décision, au service de vins répondant aux attentes du marché.