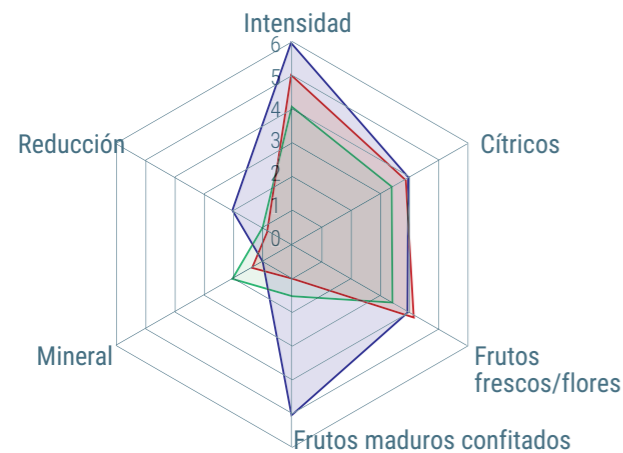


## PERICIA AGRO-ENOLÓGICA

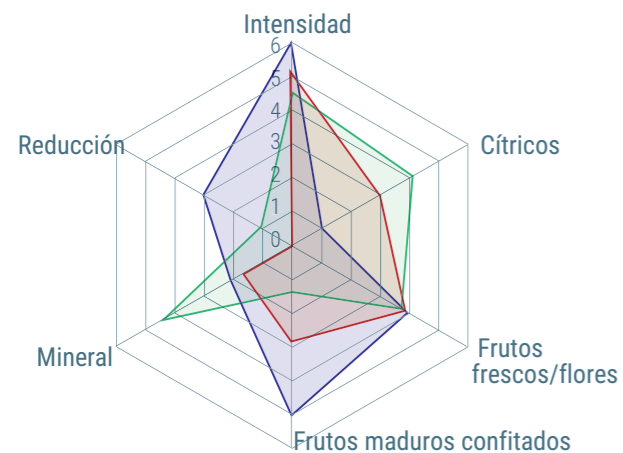
### Influencia de una fertilización orgánica dirigida (PNS FRAYSSINET) en la evolución del perfil aromático en una parcela de Syrah.

La experiencia agro ecológica llevada a cabo desde 2011 en una parcela de Syrah ha permitido identificar una condición de tensiones en las parcelas (estrés hídrico, pH muy básico, alto nivel de K2O) para conseguir syrah rosé. Con relación a esta experiencia, se creó un Programa de Nutrición y Estimulación (PNS).

#### RESULTADOS GUSTATIVOS 2015 2016 2017



#### RESULTADOS OLFATIVOS 2015 2016 2017



#### ANÁLISIS DE RESULTADOS

El desarrollo de un programa de nutrición orgánica adaptada permitió reajustar los volúmenes de producción a lo largo del tiempo (+ 19% de rendimiento anual promedio en 7 años) y también mejorar el perfil aromático en la gama de notas de frutos frescos y pomelos de los Syrah rosados, tanto desde un punto de vista olfativo como gustativo (resultados de cata realizados por 17 enólogos).

### APOYO TECNICO LES EXPERTS FRAYSSINET



**Olivier Demarle** Director de Investigación y Desarrollo | Ingeniero agrónomo. **Gilbert Garapin** Director de Desarrollo de Productos Líquidos | Doctor en Agronomía | Experto en Agronomía y Pedología. **Marie-Emmanuelle Saint-Macary** Encargada de investigación. Doctora en Fisiología Vegetal. Experta en técnicas de evaluación de los bioestimulantes y SDP. **Loïc Normand** Encargado del desarrollo y de la experimentación. Ingeniero en agronomía. **Quentin Protsenko** Encargado para Europa de misiones de regulación y estandarización. Ingeniero, experto en la Oficina Nacional de Fertilización y el Comité Europeo de Normalización.

#### GARANTÍAS FRAYSSINET

Granulación en frío. Materias primas seleccionadas y trazabilidad sobre el envase. Fabricación francesa.

#### ISO 9001 Y ISO 26000

Empresa certificada bajo el sistema de gestión de calidad ISO 9001 y valorada «Ejemplar» por su enfoque de responsabilidad social corporativa ISO 26000 por la AFAQ-AFNOR.



2021 © FRAYSSINET  
ES

**FRAYSSINET**  
www.groupe-frayssinet.es

T. +33 (0)5 63 98 42 08

## SOLUCIÓN TÉCNICA

# WINE FRESH



## 5.2.1 + 5 Mg

ABONO ORGANO-MINERAL  
+ ESTIMULADOR DE CRECIMIENTO DE RAÍCES  
NF U44-204 - Utilizable en la Agricultura Orgánica



## OBJECTIVOS

# FRESCURA & ESTABILIDAD DE LOS VINOS

Valoración técnica  
realizada con

**SRDV**  
société  
de recherche  
et de développement  
viticole

**FRAYSSINET**  
DE LA VID AL VINO

## ENFOQUE AGRO-ENOLÓGICO

La síntesis de los precursores aromáticos involucrados en el desarrollo de los espacios o ruedas florales de los vinos está relacionada con la añada, pero depende mucho más arriba de los parámetros agronómicos.

La noción de terroir vitícola retoma este vínculo muy estrecho entre las características del suelo y la tipicidad de los vinos.

Hoy en día, las variaciones climáticas anticipadas y la demanda del consumidor nos orientan más que nunca a reconsiderar el suelo como un recurso imprescindible para la elaboración de vinos de calidad.



## OBJETIVO FRESCURA Y ESTABILIDAD DE LOS VINOS

A través de un enfoque razonado de fertilización de los suelos, el objetivo agro-enológico propone corregir las disfunciones del suelo (exceso de potasio, desequilibrio de la proporción K / Mg) y promover una nutrición progresiva y duradera de la vid, favoreciendo así el equilibrio Alcohol / Ph / Acidez de los mostos a lo largo del tiempo.

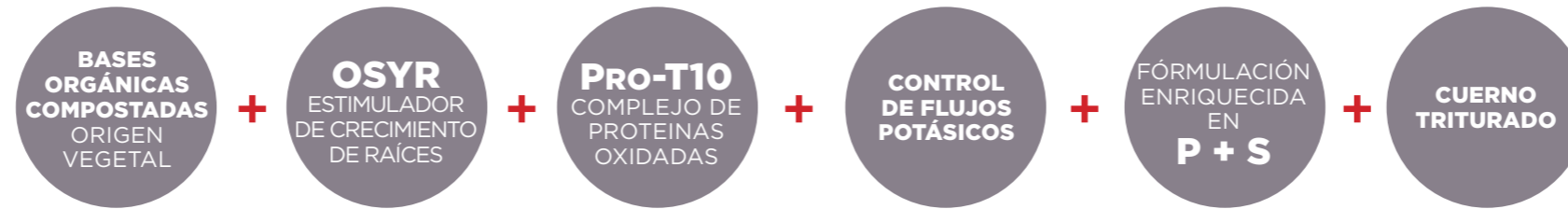
Esta acción de nutrición nitrogenada de larga duración permite garantizar una síntesis de aminoácidos capaz de desarrollar en las uvas un contenido de nitrógeno asimilable natural y equilibrado. El aporte combinado de Magnesio y Azufre permite a su vez reforzar el potencial aromático y al mismo tiempo limitar el flujo de potasio.

# WINE FRESH

## 5.2.1+5 Mg



### FORMULACIÓN INNOVADORA



Las enmiendas orgánicas permiten una mayor biosíntesis de los precursores de tioles cisteinilados en las bayas (Choné et al., 2006). Esta investigación ha confirmado la acción de los fertilizantes orgánicos en la producción vitivinícola y demuestra su participación mucho más temprana en el metabolismo del nitrógeno y el potencial aromático.

Esta formulación específica (NPK + MgO), pobre en K<sub>2</sub>O y enriquecida en MgO permite un control de los flujos de potasio. Además, WINE FRESH, enriquecido en N orgánico con azufre soluble en agua, promueve la síntesis de aminoácidos azufrados y el equilibrio nutricional de la vid hasta el final del ciclo.

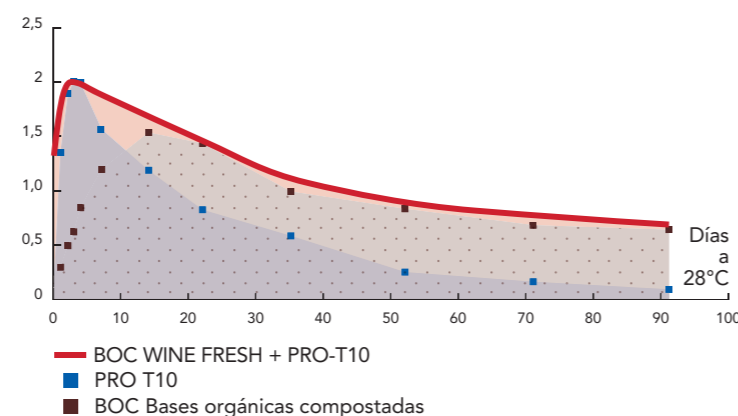
### 1 Estimulación de la rizogénesis, un paso clave en la nutrición de las vides.

- **OSYR inside:** reactivación del sistema radicular y crecimiento en condiciones de estrés, mejora de la interfaz suelo / cepa: optimización del efecto terroir.
- > **resistencia a los estreses nutricionales**
- > **reactivación de la actividad rizo esférica**
- = + 75% de raíces**

### EFFECTO A CORTO Y MEDIO PLAZO

- Compuesto de proteínas animales (harinas de plumas, de sangre, de huesos y carne) para las necesidades nutricionales de la vid desde su inicio.
- > **corrección de deficiencias N**
- > **reactivación de la actividad biológica del suelo**
- = + 94% de actividad biológica**

Índice de respirometría del suelo



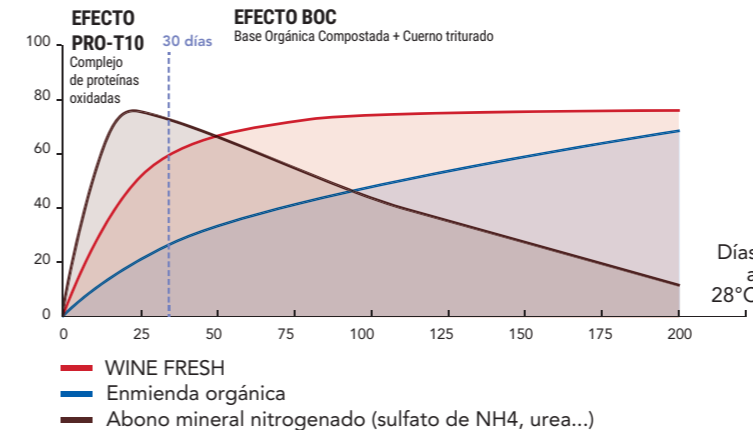
### 2 Liberación programada y de larga duración del nitrógeno.

- **ComplexPRO-T10 complejo de proteínas oxidadas + BOC Bases orgánicas Compuesto de cuerno triturado:** liberación controlada del nitrógeno desde el inicio de la vegetación hasta el envero.
- > **mejora de la fotosíntesis**
- > **optimización del potencial aromático**

### EFFECTO A MEDIO PLAZO Y LARGO PLAZO

- Combinación de proteínas vegetales (tortas y pulpas de frutos) y harina de cuerno para una liberación lenta y duradera hasta el envero.
- > **síntesis de proteínas** (aminoácidos, nitrógeno asimilable, desarrollo de precursores aromáticos)
- > **acumulación de reservas**

N disponible en % del nitrógeno total



## COMPOSICIÓN



### PRO-T10

Complejo PRO-T10 de proteínas vegetales oxidadas de alta mineralización espontánea que favorece el flujo microbiano.

### 9 FUENTES DE NITRÓGENO

- **Proteínas vegetales**  
Tortas y pulpas de frutos, oliva, soja...
- **Proteínas animales transformadas (PAT)**  
de conformidad con el Reglamento CE 1069/2009. Harinas de plumas, de sangre, de huesos y de carne hidrolizadas, harina de cuerno.

### ESTIMULADOR DE CRECIMIENTO DE RAÍCES

- **OSYR AMM N°1030003**  
10 litros/tonelada de producto crudo.



## DOSIS GARANTIZADAS EN BRUTO

<b>Nitrógeno (N) total</b>	<b>5 %</b>
del cual 4,5% orgánico	
<b>Anhidrido fosfórico (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) total</b>	<b>2 %</b>
<b>Óxido de potasio (K<sub>2</sub>O) total</b>	<b>1 %</b>
<b>Óxido de magnesio (MgO) total</b>	<b>5 %</b>
de los sulfatos del cual 3,5 MgO solubles	
<b>Anhidrido sulfúrico (SO<sub>3</sub>) total</b>	<b>7,5 %</b>
<b>Tasa de materia orgánica</b>	<b>55 %</b>
<b>C/N = 6</b>	

## RECOMENDACIONES

Según las necesidades de los suelos y objetivos de la producciones vitícolas : 800 kg a 2 t/ha.

## PRESENTACIÓN

Granulado.  
Densidad: 700 kg/m<sup>3</sup>  
Bolsas de 25 kg/palet.  
Maxi-bolsas de 250 o 500 kg.