

Floravit®

LIQUIDE À PULVÉRISER AU SOL & EN FOLIAIRE
UTILISABLE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Optimisation du capital qualitatif
de vos raisins

**ACTION
PLANTE
SOL**

Naturellement Scientifique

FLORAVIT® FAVORISE LE FONCTIONNEMENT
DE LA VIGNE DANS LE RESPECT DE VOS CHOIX CULTURAUX
ET TEMPÈRE LES AGRESSIONS DU STRESS, DU SOL À LA PLANTE,
POUR GARANTIR UN MEILLEUR ÉQUILIBRE DE VOS RAISINS.



BIO

NOP

Naturellement Scientifique
process®



Original Process®

Tél. 03 20 21 88 90
contact@original-process.com

Bidon de 20L | Container de 800L

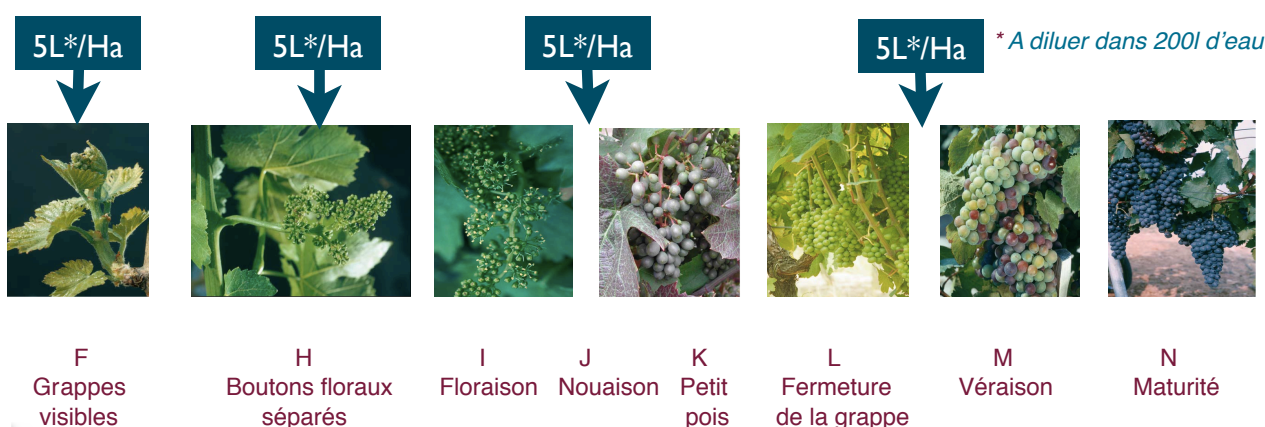
Demandez conseil à vos techniciens. En vente chez les distributeurs.

Floravit®

LIQUIDE À PULVÉRISER AU SOL & EN FOLIAIRE
UTILISABLE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Produit naturel issu d'un procédé exclusif permettant d'obtenir un équilibre en acides aminés et peptides de haute qualité & du fer hautement assimilable pour la vigne.

2 (derniers) à 4 TRAITEMENTS EN FONCTION DES OBJECTIFS QUALITATIFS ET QUANTITATIFS RECHERCHÉS



Stimule la PHOTOSYNTHESE *

Favorise la VIE MICROBIOLOGIQUE DU SOL*

*effets prouvés scientifiquement

Anticipez les effets «Millésime» avec FLORAVIT

- IL ACCOMPAGNE LE DÉVELOPPEMENT PHYSIOLOGIQUE DE LA VIGNE
(régularisation de la croissance du feuillage et favorise l'allongement des grappes avant la fleur)
- IL FAVORISE L'ASSIMILATION DES MICRO et MACRO-ÉLÉMENTS ET VALORISE LES PROGRAMMES DE FERTILISATION
- IL ACCOMPAGNE LA CONSTRUCTION DU RAISIN ET HOMOGENÉISE SA PHASE DE MATURATION
- IL PRÉVIENT ET LIMITE LES EFFETS DES STRESS FAVORISANT L'ADAPTATION AUX CONDITIONS CLIMATIQUES DES MILLÉSIMES
- IL PERMET D'AUGMENTER LES CHOIX DE VINIFICATION POUR UNE MEILLEURE ADAPTATION AUX ATTENTES DU MARCHÉ

Des Vins rouges, plus riches en anthocyanes avec des tanins moins agressifs, à tendance plus ronds, plus souples, plus structurés avec une coloration plus stable au vieillissement.

Des vins blancs, plus aromatiques (plus de thiols aromatiques) avec une meilleure résistance au vieillissement oxydatif prématuré.

Résultats issus des travaux R&D collaboratifs avec les stations de recherche en vigne, les laboratoires d'analyses et les expérimentations terrain contrôlées par des ingénieurs et oenologues sur 5 millésimes.