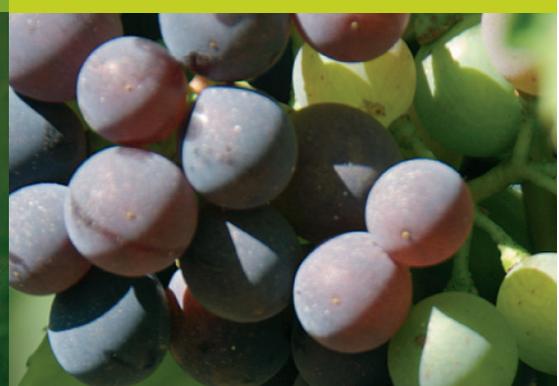
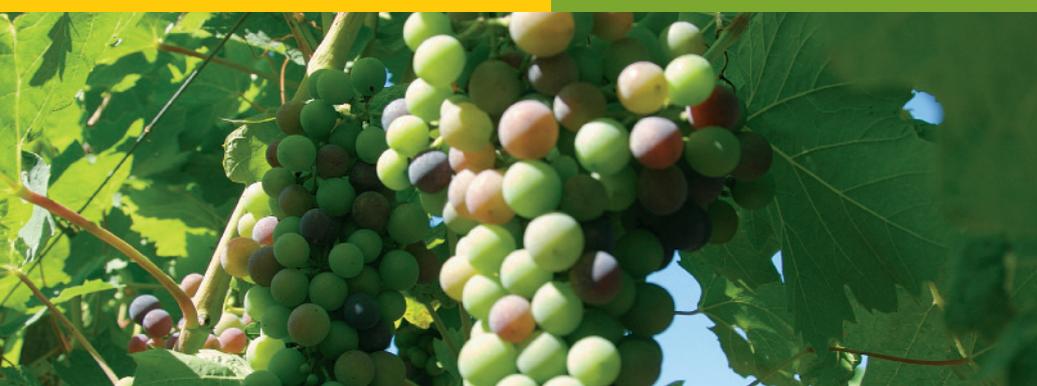




YaraVita™

Safe-N 300



Caractéristiques agronomiques

Pour renforcer la nutrition azotée des vignes
Solution d'engrais azotée à libération contrôlée pour application foliaire

Intérêt de l'apport foliaire de YaraVita™ Safe-N 300

- Libération rapide et contrôlée de l'azote : l'azote est absorbé immédiatement par les feuilles et véhiculé ensuite vers les organes de stockage (raisins) indépendamment des conditions climatiques (sécheresse).

Avantages de la formulation YaraVita™ Safe-N 300

- Performance : coefficient d'absorption de l'azote amélioré en comparaison à des solutions uréiques classiques utilisées en pulvérisation foliaire.
- Sélectivité : présence d'urée formaldéhyde et très faible teneur en biuret pour éviter les risques de brûlure. Possibilité de traiter à bas volume d'eau/ha en jets dirigés sur grappes.
- Propriétés humectantes : pas de cristallisation sur la feuille d'où moins de risques de brûlure.
- Fort pouvoir mouillant : bonne couverture et répartition du produit sur le feuillage.
- Résistant au lessivage.
- Souplesse d'utilisation : mélanges en cuve possible avec de nombreux fongicides (nous consulter ou voir sur www.tankmix.com).

Composition

N	312 g/l
dont	82 g/l urée formaldéhyde (fraction à libération progressive)
	49 g/l N nitrique
	49 g/l N ammoniacal
	132 g/l N uréique

Mélange en cuve : consulter directement notre site www.tankmix.com

Les informations contenues dans ce document sont conformes aux connaissances que Yara possède sur le sujet. Toutefois, les recommandations doivent être adaptées aux conditions locales de la parcelle.

Dernière mise à jour : 30.07.2009



YaraVita™ Safe-N 300 sera recommandé dans les situations suivantes :

- sur vignes avec manque de vigueur,
- en période sèche
- dans le cas de vignes greffées sur porte-greffes induisant un accroissement de la vigueur (ex SO4),
- sur vignes sous-fertilisées en azote,
- sur vignes enherbées avec retards ou difficultés de fermentation.
- pour intensifier l'expression aromatique des vins blancs secs, rosés et rouges (arôme fruité, thiols, qualité olfactive)

Mode d'action

Conséquences œnologiques d'un manque d'azote :

Une diminution trop importante de la teneur en azote peut être à l'origine :

- de retard de maturation au niveau des raisins
- de moûts carencés en azote ammoniacal, en acides aminés et en vitamines avec pour conséquence des risques d'arrêt de fermentations.

Cette déficience en azote dans les moûts peut être liée :

- soit à un stress hydrique estival
- soit à l'enherbement qui concurrence l'azote disponible pour la vigne.

Depuis quelques années, des retards ou des difficultés de fermentations alcooliques de moûts issus de parcelles soumises à l'enherbement sont signalés dans la plupart de nos vignobles. Ces problèmes étant dus au rôle de certaines fractions azotées des moûts sur l'activité et le métabolisme des levures.

Par ailleurs, et du fait de cette cinétique fermentaire plus lente, l'extraction des anthocyanes et des tanins est moins intense (effet direct sur la qualité des vins).

Au niveau des vins, l'expression aromatique est moins intense avec l'apparition de goûts désagréables sur vins blancs (oxydations), amertume et astringence. Le vieillissement des vins est aussi accéléré.

On a montré que des apports en N foliaire à véraison peuvent favoriser lors de la vinification l'expression des arômes liés aux thiols variétaux. Ces arômes génèrent des odeurs de pamplemousse, fruit de la passion, fruits exotiques et de buis. Ils sont présents dans les cépages Sauvignon blanc, Colombard, mais aussi Riesling, Gewurztraminer, Chenin, Muscat et Sémillon.

Les apports azotés foliaires pendant la véraison sont particulièrement efficaces car l'azote absorbé à ce stade sera restitué vers les raisins. Il y a peu de concurrence avec les parties végétatives.

Préconisations

Cultures	Périodes d'application	Doses/application
Vignes	<p><i>Soutien nutritif :</i></p> <p>2 applications à partir du stade feuilles étalées jusqu'au stade boutons floraux séparés à 10-15 jours d'intervalle.....</p>	5-10 l/ha *
	<p><i>Pour stimuler la fermentation des moûts / favoriser l'expression aromatique des vins :</i></p> <p>2 applications à partir du stade véraison à 10-15 jours d'intervalle.....</p>	10-15 l/ha *

* Volume d'eau : 150 l/ha minimum