

Serenade[®]
Maxima qualidade
do *Vinho*



 **SERENADE[®]**
MAX

Produto biológico
no controlo de doenças
provocadas por fungos
e bactérias

BAYER INFORMA

www.cropscience.bayer.pt

Serenade[®] Maxima qualidade do vinho

- // **Serenade[®] Max** é um produto biológico da Bayer que atua por contato e por indução das defesas naturais das plantas no controlo de doenças provocadas por fungos e bactérias em várias culturas, incluindo a vinha.
- // **Serenade[®] Max** está baseado na estirpe específica de *Bacillus subtilis* QST 713, altamente eficiente na produção de substâncias fungicidas e antibacterianas naturais, bem como na ativação da resposta de defesa por parte da planta.
- // **Serenade[®] Max** promove o desenvolvimento das plantas, a sanidade e melhora a maturação, num efeito direto sobre a fisiologia vegetal independente do controlo das doenças e que se traduz em melhor qualidade e rendimento.



- // **Serenade[®] Max** está registado para vinha, no controlo de podridão cinzenta (*Botrytis cinerea*) protegendo o interior do cacho e as feridas da pele das uvas. Está aceite em Agricultura Biológica, podendo ser aplicado até ao dia da colheita, visto estarmos perante um produto de resíduo zero.

Em Portugal, está autorizado um máximo de 4 aplicações, com dose entre 2,5 e 4 kg/ha.

- // **Serenade[®] Max** pode ser utilizado individualmente durante todo o ciclo da vinha, ou em alternância e/ou combinação com outros produtos, como é o caso de **TELDOR[®]**, que para além da sua excelente ação anti-botrytis, reduz a secreção de enzimas prejudiciais para o vinho, como lacase e a formação de glucanos, que dificultariam a filtragem.
- // Estudos recentes levados a cabo no Instituto para as Ciências da Vinha e do Vinho, na Rioja, demonstraram que **Serenade[®] Max** aplicado nos últimos dias antes da colheita, isto é, 21 e 3 dias antes da vindima, não interfere negativamente na qualidade da uva, nem do vinho, e confere melhorias a nível microbiológico, ao ser responsável pela eliminação das bactérias acéticas, sem causar uma desestruturação da comunidade microbiana. Não afeta as cinéticas fermentativas, permitindo ainda uma melhor implantação da bactéria semeada para induzir a fermentação maloláctica.

Outros estudos revelam ainda uma capacidade para a inibição da contaminação da uva por *Aspergillus carbonarius*, considerado como o principal causador da ocratoxina A (OTA) no vinho. Assistimos também à promoção do desenvolvimento das leveduras e a biossíntese de ésteres e ácidos durante a vinificação, levando a melhoria do sabor do vinho.

- // **Serenade[®] Max**, mais do que um anti-botrytis, um amigo para a vinha e o vinho.