

VITICULTURE DURABLE

Les objectifs spécifiques de la conduite raisonnée du vignoble sont axés sur la préservation de la qualité des sols (terroirs et typicité) et sur l'équilibre nutritif et sanitaire de la vigne. Dans cette approche, OZIX s'intègre parfaitement à la notion d'agriculture durable combinant technologie, efficacité agronomique et environnement. Nourrir sans excès le sol qui à son tour assure la nutrition optimale de la vigne.

COMPOSITION

- ▶ **Matières naturelles d'origines végétales**
Tourteaux végétaux, café, cacao et pulpes d'olive.
- ▶ **Matières naturelles d'origines animales**
Protéines Animales Transformées (PAT) conformes au règlement CE 1069/2009 (poudres de plumes, d'os et viande hydrolysées) + semoules de cornes.
- ▶ **Compléments concentrés minéraux solubles**
- ▶ **Stimulateur de croissance racinaire OSYR**
20 l/t de produit brut (AMM N°1030003)



DOSAGES GARANTIS SUR BRUT

Azote (N) total	11 %
dont 3% organique, 3% ammoniacal, 5% uréique	
Anhydride phosphorique (P₂O₅) organique	4 %
Oxyde de potassium (K₂O) total	12 %
soluble eau	
Oxyde de magnésium (MgO) total	2 %
Anhydride sulfurique (SO₃) total	19 %
Poids Matières Organiques	46 %

PRÉCONISATIONS

Selon les besoins des sols et objectifs de productions viticoles : 200 kg à 1,2 t/ha.

PRÉSENTATION

Mini-bouchon. Masse volumique : 820 kg/m³
Sacs de 25 kg/palette de 1350 kg.
Maxi-sacs de 250 ou 500 kg.

CAUTION TECHNIQUE LES EXPERTS FRAYSSINET



Olivier Demarle Directeur Recherche & Développement. Ingénieur agronome. | **Gilbert Garapin** Directeur développement liquides. Docteur en agronomie. | **Marie-Emmanuelle Saint-Macary** Responsable scientifique & innovation. Docteur en physiologie végétale. Experte en évaluation des biostimulants et SDP. | **Quentin Protsenko** Responsable réglementation et normes. Ingénieur agronome. Expert au Bureau National de Fertilisation et au Comité Européen de Normalisation. Vice-président Ecofi.

GARANTIES FRAYSSINET

Granulation à froid. Matières premières sélectionnées et traçabilité sur l'emballage.
Fabrication française.

ISO 9001 ET ISO 26000

Entreprise certifiée sous système de Management de la Qualité ISO 9001 et évaluée « Exemplaire » pour sa démarche de responsabilité sociétale ISO 26000 par AFNOR Certification.



2.3E05 © FRAYSSINET

OZIX VITI



ENGRAIS ORGANO-MINÉRAL + STIMULATEUR DE CROISSANCE RACINAIRE - NF U44-204

LE CONCENTRÉ
POUR LES RELANCES DE PRINTEMPS



OBJECTIFS

SYNERGIE & ÉQUILIBRE DES SOLS VITICOLES



frayssinet.fr

T. 05 63 98 42 08

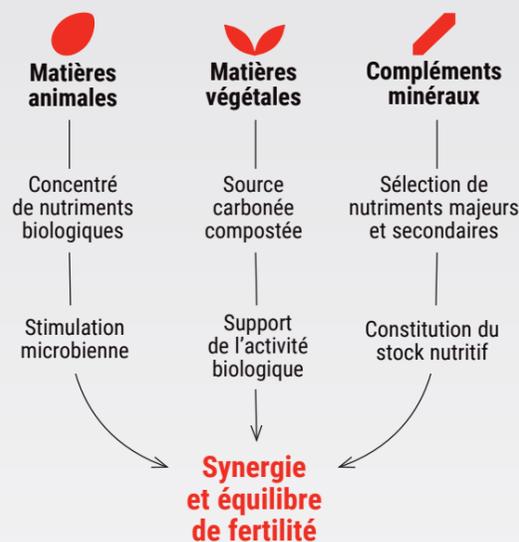


DE LA VIGNE AU VIN

OBJECTIFS MAÎTRISER LA NUTRITION DE LA VIGNE

Issu des travaux d'expérimentation en collaboration avec les instituts de recherche IRD-CIRAD Montpellier, OZIX est un assemblage spécifique de matières naturelles d'origines végétales (tourteaux végétaux : café, cacao, olive...) et animales (plumes hydrolysées, guanos d'oiseaux...) associées à des compléments concentrés minéraux solubles (N, P, K, Mg, S...).

L'objectif d'OZIX est d'activer la synergie entre l'organique, le minéral et les micro-organismes pour assurer un équilibre durable de fertilité des sols.



AVANTAGES

Par une alimentation progressive et une activation microbienne du sol :

- + Maîtrise de la vigueur jusqu'à la maturité en assurant une bonne surface foliaire et un meilleur aoûtement.
- + Diminue les risques de coulure et de millerandage tout en favorisant une floraison plus homogène.
- + Réduit le risque des carences induites en favorisant le système naturel d'assimilation des éléments majeurs et oligos.
- + Pérennise l'enherbement.
- + Favorise la décomposition des bois de taille.
- + Équilibre de l'azote dans les moûts.

OZIX VITI

11.4.12 + 2 MgO



FORMULATION INNOVANTE



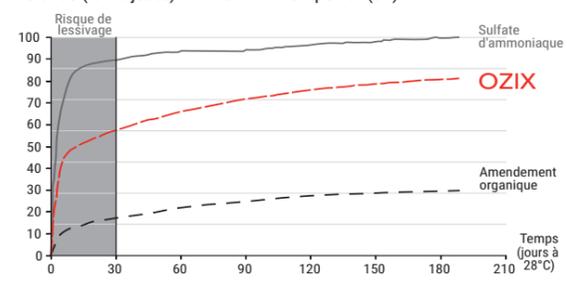
Depuis plusieurs années des tests sont réalisés sur le terrain, les résultats nous confirment toute l'efficacité d'OZIX.

Nourrir la vigne...

OZIX assure la disponibilité progressive de l'azote limitant les excès et pertes

Cinétique de minéralisation de l'azote

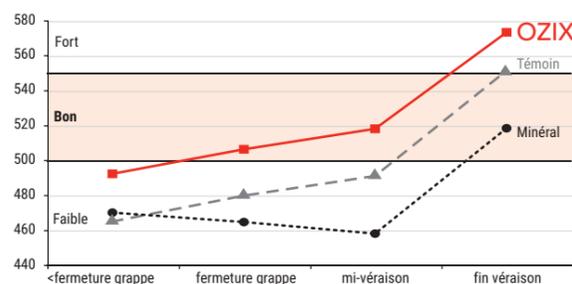
N minéralisé (% N ajouté) - IRD-CIRAD Montpellier (34)



OZIX optimise l'assimilation azotée durant tout le cycle de développement

Azote assimilé à tous les stades du développement

Evolution des valeurs Ntester sur feuille - Chambre d'Agriculture (33)



Spécial relance de printemps

Amélioration de la **synthèse des sucres**

Potentialise la **qualité des productions**

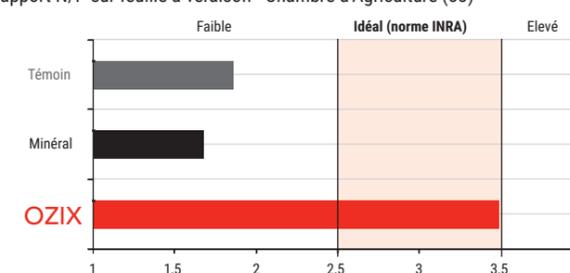
Participe à la **bonne élaboration des vins**

... pour optimiser le potentiel qualité du raisin

OZIX favorise l'équilibre des nutriments et l'assimilation des oligo-éléments (Mn + 20 à 50%)

Equilibre d'assimilation des éléments majeurs et oligo-éléments

Rapport N/P sur feuille à véraison - Chambre d'Agriculture (33)

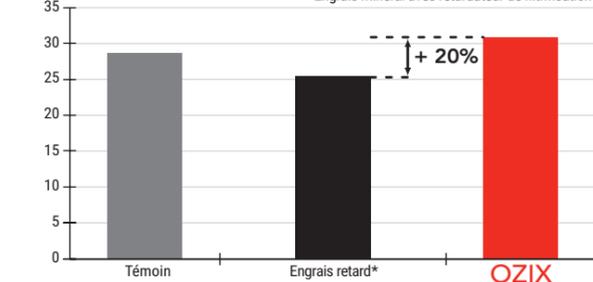


OZIX améliore la synthèse des sucres

Concentration en sucre dans les baies

Poids de sucre (g) pour 100 baies - Fertitest Côtes de Thongue (34)

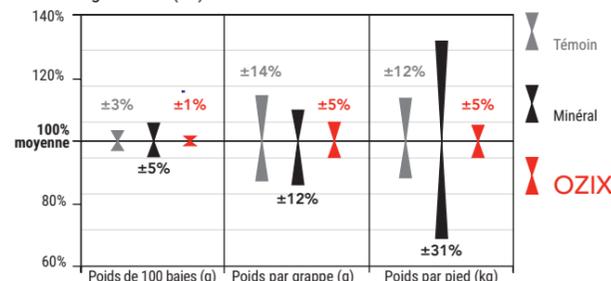
* Engrais minéral avec retardateur de nitrification



OZIX apporte une répartition plus homogène de la production dans l'ensemble de la parcelle

Homogénéité de répartition de la production

Coefficient de variation des mesures sur les différentes microparcelles
Chambre d'Agriculture (33)

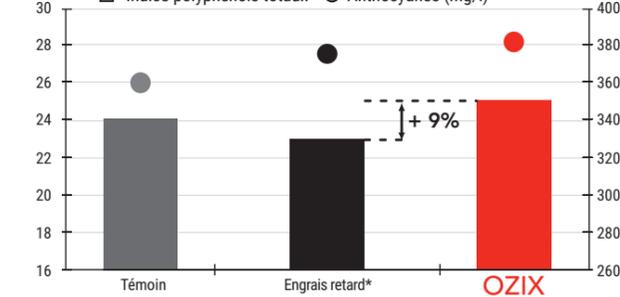


OZIX potentialise la qualité des productions

Mesures des indicateurs de qualité des raisins

Indice polyphénols et anthocyanes - Fertitest Côtes de Thongue (34)

□ Indice polyphénols totaux ○ Anthocyanes (mg/l)

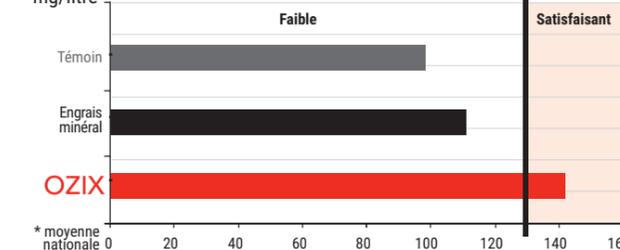


OZIX améliore les conditions d'élaboration du vin

N assimilable pour une bonne fermentescibilité des moûts

Azote assimilable - Fertitest Côtes du Rhône (84)

mg/litre



Les amendements organiques permettent une plus grande biosynthèse des précurseurs aromatiques dans les baies (Choné et al., 2006). Ces travaux de recherche ont permis de confirmer l'action des fertilisants organiques sur les productions viticoles et démontrent leur implication très en amont sur le métabolisme azoté et le potentiel aromatique.

Cette formulation spécifique (NPK + MgO), correspond exactement aux besoins de la vigne. OZIX VITI, enrichi en N organique et en soufre soluble, favorise la synthèse d'acides aminés soufrés et l'équilibre nutritionnel de la vigne jusqu'en fin de cycle.

* moyenne nationale