

CFF, oïdium et qualité du vin

Vigne

01.03.2013

CFF est sans impact sur les goûts comme sur les vins. Il dispose de LMR dans de nombreux pays. C'est rassurant !

CFF : préserver le rendement et la qualité des vins

- La forte action du CFF contre l'[oïdium](#) permet de construire des programmes à haute efficacité pour protéger la vigne et la qualité des baies.
- Des vinifications conduites sur différents cépages au cours de plusieurs millésimes, ont montré que le CFF est neutre sur les fermentations, la distillation et les qualités organoleptiques des vins et des eaux-de-vie.

CFF : plus de sérénité à l'exportation !



- Les nombreuses analyses de résidus faites sur raisins et sur vins durant plusieurs millésimes et avec différents types de vinification, montrent qu'avec 2 applications de CFF à la période recommandée et en respectant les bonnes pratiques agricoles, les résidus de la matière active dans les vins ne sont pas détectables au seuil de la limite de quantification (0,01 mg/kg).
- Le CFF a d'ores et déjà des LMR ou tolérances d'importation au niveau européen, en Suisse, aux USA, au Canada, au Japon, en Corée du Sud, à Taïwan... Ainsi, le CFF pourra être utilisé en toute sérénité par rapport à la commercialisation des vins.

Des législations contraignantes

Les législations sur les résidus dans les vins sont très variables d'un pays à l'autre et peuvent constituer un frein à l'exportation. Cela nécessite que chaque substance active soit « reconnue » par les différents pays importateurs de vos vins. Cette reconnaissance passe soit par une homologation impliquant la fixation d'une limite maximale de résidus (LMR), soit par l'obtention d'une tolérance d'importation. Syngenta s'efforce d'obtenir pour les produits de sa gamme le maximum de ces reconnaissances pour faciliter vos exportations.

Tags:

Dossier CFF