

Druiven: verhogen van de aroma's en stikstof in de most

Doel van de proef

Meten van de effectiviteit van KAPPA Z in vergelijking met onbehandelde controle tot verbetering van aromaten (cysteïne en glutathion) en assimileerbare stikstof in de most van Grenache noir.

- ⇒ Glutathion en cysteïne zijn precursors van aromatische verbindingen in most rijk aan stikstof en zwavel.
- ⇒ Assimileerbare stikstof is belangrijk voor een goede alcoholische gisting door beter gevoede gisten.

Algemene gegevens

Proefveldgegevens:

Proeflocatie: Frankrijk – Rhône-Alpes
Variëteit: Grenache noir (rosé wijn)
In samenwerking met: Soufflet Vigne

Behandelingen

Onbehandelde controle: /

Kappa Z:

- T1 : Kappa Z : 6 kg/ha – begin veraison (28/07/2017)
- T2 : Kappa Z : 6 kg/ha – 14/08/2017

Resultaten

Analyse van de most:

	Controle	Kappa Z	Vershil
S-3-(hexan-1-ol)-L-cysteïne (µg/L) LC/MS/MS	3,4	6,6	+ 94%
S-3-(hexan-1-ol)-L-glutathion (µg/L) LC/MS/MS	340,3	429,2	+ 26%
Alfa amino stikstof (mg/L)	77	96	
Ammoniakale stikstof (mg/L)	83	81	
Assimileerbare stikstof (mg/L) Berekend	160	177	+ 11%

- ⇒ Een significante toename van de gemeten thiolen (cysteïne en glutathion) en assimileerbare stikstof in de most dankzij de twee toepassingen met Kappa Z.