



Wijndruiven in bioteelt: Azavis Neo

Doel van de proef

Het effect bestuderen van bladtoepassing van het product AZAVIS NEO op de ontwikkeling van wijnstokken in de biologische landbouw. Het perceel heeft groeiproblemen. De wijnboer haalt niet de opbrengsten van de appellatie Bourgueil (55hl/ha) door de fysiologische limieten van het perceel.

Algemene gegevens

Proefveldgegevens:

Proeflocatie:	Frankrijk – Centre-Val de Loire	Variëteit:	Cabernet Franc (1981)
Bodemtype:	Kalkrijke klei	Onderstam:	3309
Dichtheid:	5000 stokken/ha (2 m x 1 m)	Snoei:	Guyot simple
Spuitvolume:	300 L/ha, behalve eerste toepassing: 200 L/ha		
Klimatologie 2022:	Zeer uitgesproken droogte, zeer hoge temperaturen met verschillende periodes van hittegolven		
In samenwerking met:	Institut Français de la Vigne et du Vin - IFV		

Proefopzet:

Volledig gerandomiseerde proef met microplots; 4 herhalingen.

Behandelingen

2 modaliteiten:

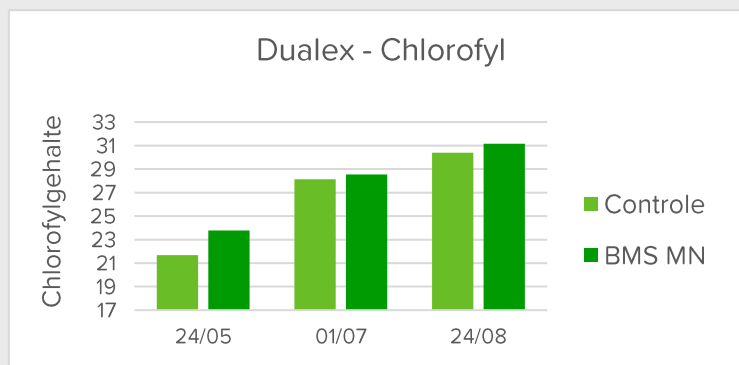
- Onbehandelde controle
- BMS MN:
 - o Bloemknoppen nog samen: Azavis Neo à 2 kg/ha
 - o Bloemknoppen afgescheiden: Azavis Neo à 2 kg/ha
 - o Vruchtzetting: Azavis Neo à 2 kg/ha
 - o Veraison: Azavis Neo à 2 kg/ha

Resultaten

Metingen met Dualex :

Metingen op 200 bladeren per perceel.

	Chlorofyl		
	24/05 (bloei)	01/07 (sluiting trossen)	24/08 (midden veraison)
Controle	21,69 a	28,13 a	30,40 a
BMS MN	23,78 a	28,54 a	31,15 b

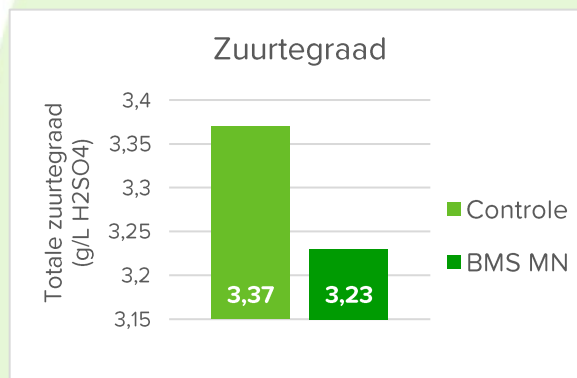
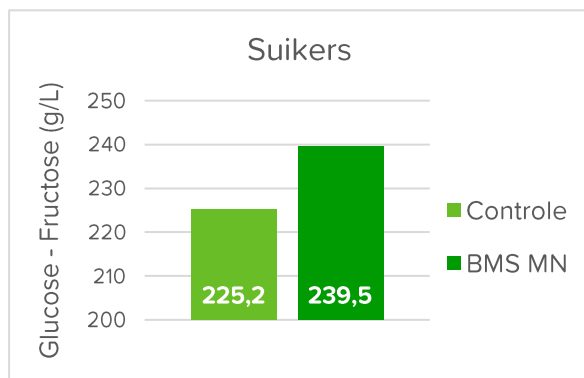




Analyse rijpheid:

Op de dag van de oogst werden per perceel 200 bessen bemonsterd om een rijpheidsanalyse in drievoud uit te voeren.

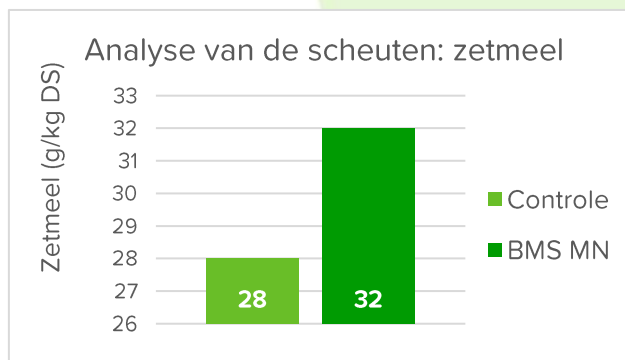
	Alcohol pot.	Glucose-Fructose (g/L)	Totale zuurtegraad (g/L H ₂ SO ₄)	pH	Appelzuur (g/L)
Controle	12,9 a	225,2 a	3,37 a	3,37 a	1,19 a
BMS MN	12,9 a	239,5 b	3,23 b	3,39 a	0,81 b



Analyse van de scheuten:

Op 01/12/2022 werd één staal per modaliteit genomen voor analyse op zetmeel en koolhydraten.

	Zetmeel (g/kg DS)	Zetmeel/totaal suikers	Potentieel aan koolhydraten (g/kg DS)	Totaal suikers (g/kg DS)
Controle	28	0,30	141	92
BMS MN	32	0,34	149	93



Conclusies:

AZAVIS NEO verhoogt het chlorofylgehalte tijdens het seizoen (significant aan het einde van het seizoen). Het is daarom te verwachten dat de fotosynthetische activiteit ook hoger zal liggen. Dit was terug te zien in het hogere suikergehalte van de druiven. Er wordt een significant effect op de rijpheid waargenomen: een toename van het glucose-fructosegehalte en een afname van appelzuur - en dus de totale zuurtegraad.

De verhoogde fotosynthese heeft ook een effect op de reserves in het hout tijdens de winter. Een hogere concentratie van zetmeel en koolhydraten in de scheuten van de wijnstok werd gevonden, wat wijst op een betere reserve en naar verwachting een meer homogeen ontluiken van de knoppen in 2023. Dit zal ook zijn effect hebben op de opbrengst van 2023 (in 2022 werd er nog geen effect op de opbrengst waargenomen).