

Vite: effetto del Kappa Z sugli aromi del vino bianco



Obiettivo della prova

L'obiettivo della prova è di intensificare gli aromi del vino senza modificarli, utilizzando il Kappa Z.

Informazione generale

Francia – Aquitaine

Tipo di suolo: Argilla calcarea

Uva: Sauvignon blanc

No. della prova: 2015-40

In associazione con: Soufflet Vigne

Trattamenti

1. Testimone
2. **Kappa Z**: 2 applicazioni di Kappa Z a 6 kg/ha all'invasatura
3. **Prodotto della concorrenza**

Risultati

Analisi organolettica dei vini:

	Testimone	Kappa Z	Prodotto della concorrenza
S-3-(hexan-1-ol)-L-cisteina (µg/l)	22,9	35,7	30,6
S-3-(hexan-1-ol)-L-glutazione (µg/l)	58,6	94,5	81,1

