Viña: aumento de nitrógeno y aromas en los mostos

BMS Micro-Nutrients

Objetivo del ensayo

Verificación de la eficacia de KAPPA Z en comparación con el testigo no tratado para aumentar la concentración de los compuestos aromáticos y el nitrógeno en los mostos.

Información general

Francia – Aquitaine N.° del ensayo: 2016-065
En colaboración con: Soufflet Vigne
Variedad: Sauvignon blanc

Tratamientos

- **Testigo**
- **Kappa Z:** 2 aplicaciones de Kappa Z a 6 kg/ha durante el envero.

Resultados

Análisis de los mostos:

	Testigo	Kappa Z
S-3-(hexan-1-ol)-L- cisteína (µg/L) LC/MS/MS	14,7	17,6
S-3-(hexan-1-ol)-L- glutatión (µg/L) LC/MS/MS	163,6	196,6
Nitrógeno alfa-amino (mg/LN) Colorimetría	25	46
Nitrógeno amoniacal (mg/LN) Determinación Enzimática	4	24
Nitrógeno asimilable (mg/LN) Cálculo	29	70

Glutatión y cisteína son los precursores de los compuestos aromáticos presentes en los mostos ricos en nitrógeno y azufre.

Aumenta el **nitrógeno asimilable** en la modalidad Kappa Z

⇨ Mejor fermentación alcohólica gracias a una mejor alimentación de las levaduras.