



## Viña: aumento del nitrógeno y las aromas en los mostos

### Objetivo del ensayo

Verificar la eficacia de Kappa Z en comparación con un testigo no tratado para aumentar la concentración de los compuestos aromáticos (Glutación y cisteína) y del nitrógeno en los mostos de Grenache noir.

- ⇒ Glutación y cisteína son los precursores de los compuestos aromáticos presentes en los mostos ricos en nitrógeno y azufre.
- ⇒ El nitrógeno asimilable es importante para una buena fermentación alcohólica gracias a una mejor alimentación de las levaduras.

### Información general

Condiciones del ensayo:

Lugar del ensayo: Francia – Rhône-Alpes  
 Variedad: Grenache noir (vino rosado)  
 En colaboración con: Soufflet Vigne

### Tratamientos

**Testigo:**

**Kappa Z:**

T1 : Kappa Z : 6 kg/ha – inicio del envero (28/07/2017)

T2 : Kappa Z : 6 kg/ha – 14/08/2017

### Resultados

Análisis de los mostos:

	Testigo	Kappa Z	Dif.
<b>S-3-(hexan-1-ol)-L-cisteína (µg/L)</b> LC/MS/MS	3,4	6,6	+ 94%
<b>S-3-(hexan-1-ol)-L-glutación (µg/L)</b> LC/MS/MS	340,3	429,2	+ 26%
<b>Nitrógeno alfa-amino (mg/L)</b>	77	96	
<b>Nitrógeno amoniacal (mg/L)</b>	83	81	
<b>Nitrógeno asimilable (mg/L)</b> Cálculo	160	177	+ 11%

- ⇒ Un aumento significativo de los tioles medidos (cisteína y glutación) y del nitrógeno asimilable en los mostos debido a las dos aplicaciones con Kappa Z.