



Uvas para vinho: aumentar os aromas e a concentração do azoto no mosto

Objetivo da prova

Medir a eficácia das aplicações do KAPPA Z em comparação com a testemunha não tratada para melhorar os aromas e o azoto no mosto.

Dados gerais

Dados da parcela da prova:

Localização da parcela:

França – Aquitaine

Variedade:

Sauvignon blanc

Em colaboração com:

Soufflet Vigne

Tratamentos

2 modalidades:

- Testemunha não tratada

- Kappa Z: 2 aplicações com Kappa Z de 6 kg/ha desde o pintor.

Resultados

Análise do mosto:

	Testemunha	Kappa Z	
S-3-(hexan-1-ol)-L-cisteína (µg/L) LC/MS/MS	14,7	17,6	+ 19,7%
S-3-(hexan-1-ol)-L-glutathiona (µg/L) LC/MS/MS	163,6	196,6	+ 20,2%
Azoto alfa amino (mg/LN) Colorimetria	25	46	
Azoto amoniacal (mg/LN) determinação enzimática	4	24	
Azoto assimilável (mg/LN) Calculado	29	70	+ 241%

Glutathiona e cisteína são precursores de compostos aromáticos em mostos ricos em azoto e enxofre.

Aumento do azoto assimilável na modalidade com Kappa Z.

⇒ Melhor fermentação alcoólica devido a leveduras melhor nutridas.