



Uvas para vinho: aumenta os aromas e o 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 (cisteína e glutatona) e o azoto assimilável no mosto (variedade Grenache noir).

- ⇒ Glutatona e cisteína são precursores de compostos aromáticos em mosto rico em azoto e enxofre.
- ⇒ Azoto assimilável é importante para uma boa fermentação alcoólica devido a uma melhor alimentação das leveduras.

Dados gerais

Dados da parcela da prova:

Localização da parcela: França – Rhône-Alpes
Variedade: Grenache noir (vinho rosado)
Em colaboração com: Soufflet Vigne

Tratamentos

Testemunha não tratada

Kappa Z:

- T1 : Kappa Z : 6 kg/ha – desde início pintor (28/07/2017)
- T2 : Kappa Z : 6 kg/ha – 14/08/2017

Resultados

Análise do mosto:

	Testemunha	Kappa Z	Diferencia
S-3-(hexan-1-ol)-L-cisteína (µg/L) LC/MS/MS	3,4	6,6	+ 94%
S-3-(hexan-1-ol)-L-glutatona (µg/L) LC/MS/MS	340,3	429,2	+ 26%
Azoto alfa amino (mg/L)	77	96	
Azoto amoniacal (mg/L)	83	81	
Azoto assimilável (mg/L) Calculado	160	177	+ 11%

- ⇒ Um aumento significativo nos tióis medidos (cisteína e glutatona) e azoto assimilável no mosto, graças às duas aplicações com Kappa Z.