

Vigne: Augmenter l'azote et les arômes dans les moûts



L'objectif de l'essai

Mesurer l'efficacité de KAPPA Z en comparaison à un témoin non traité pour l'amélioration des composés aromatiques et de l'azote dans les moûts.

Informations générales

France – Aquitaine
En association avec: Soufflet Vigne
Cépage: Sauvignon blanc

No. de l'essai: 2016-065

Traitements

- **Témoin**
- **Kappa Z**: 2 applications de Kappa Z à 6 kg/ha en encadrement de la véraison.

Résultats

Analyses des moûts:

	Témoin	Kappa Z
S-3-(hexan-1-ol)-L-cystéine (µg/L) LC/MS/MS	14,7	17,6
S-3-(hexan-1-ol)-L-gluthathion (µg/L) LC/MS/MS	163,6	196,6
Azote Alpha Aminé (mg/LN) Colorimétrie	25	46
Azote Ammoniacal (mg/LN) Dosage Enzymatique	4	24
Azote Assimilable (mg/LN) Calcul	29	70

Gluthathion et cystéine sont des précurseurs des composés aromatique présents dans les moûts riches en azote et en soufre.

Augmentation de l'**azote assimilable** dans la modalité Kappa Z

⇒ Une meilleure fermentation alcoolique en nourrissant mieux les levures.