



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 assimilable dans les moûts du Grenache noir.

- ⇒ Glutathion et cystéine sont des précurseurs des composés aromatiques présents dans les moûts riches en azote et en soufre.
- ⇒ L'azote assimilable est important pour une bonne fermentation alcoolique en nourrissant mieux les levures.

Informations générales

Conditions de l'essai:

Lieu: France – Rhône-Alpes
Cépage: Grenache noir (vin rosé)
En association avec: Soufflet Vigne

Traitements

Témoin Non Traité: /

Kappa Z:

T1 : Kappa Z : 6 kg/ha – à début véraison (28/07/2017)

T2 : Kappa Z : 6 kg/ha – 14/08/2017

Résultats

Analyses des moûts:

	Témoin	Kappa Z	Ecart
S-3-(hexan-1-ol)-L-cystéine (µg/L) LC/MS/MS	3,4	6,6	+ 94%
S-3-(hexan-1-ol)-L-glutathion (µg/L) LC/MS/MS	340,3	429,2	+ 26%
Azote Alpha Aminé (mg/L)	77	96	
Azote Ammoniacal (mg/L)	83	81	
Azote Assimilable (mg/L) Calcul	160	177	+ 11%

- ⇒ Grâce aux 2 applications avec Kappa Z, une augmentation importante des thiols (cystéine et glutathion) et d'azote assimilable dans les moûts.