Vite: aumentare l'azoto e gli aromi nel mosto

BMS Micro-Nutrients

Obiettivo della prova

Misurare l'efficacia del KAPPA Z rispetto al testimone non trattato per il miglioramento dei composti aromatici e azoto nel mosto.

Informazione generale

Francia – Aquitaine No. della prova: 2016-065
In associazione con: Soufflet Vigne
Uva: Sauvignon blanc

Trattamenti

- **Testimone**
- **Kappa Z:** 2 applicazioni di Kappa Z a 6 kg/ha all'invaiatura.

Risultati

Analisi del mosto:

	Testimone	Kappa Z
S-3-(hexan-1-ol)-L-cisteina (µg/L) LC/MS/MS	14,7	17,6
S-3-(hexan-1-ol)-L- glutatione (µg/L) LC/MS/MS	163,6	196,6
Azoto Alpha Amino (mg/LN) Colorimetrico	25	46
Azoto Ammoniacale (mg/LN) Enzimatico	4	24
Azoto Assimilabile (mg/LN) Calcolo	29	70

Glutatione e cisteina sono precursori di composti aromatici presenti nei mosti ricchi di azoto e zolfo.

Aumento dell'**azoto assimilabile** nella modalità Kappa Z.

⇨ Una migliore fermentazione alcolica che permette di alimentare meglio i lieviti.