



Vite: aumentare l'azoto e gli aromi nel mosto

Obiettivo della prova

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

- ⇒ Glutazione e cisteina sono precursori di composti aromatici presenti nei mosti ricchi di azoto e zolfo.
- ⇒ L'azoto assimilabile è importante per una buona fermentazione alcolica che permette di alimentare meglio i lieviti.

Informazione generale

Condizioni della prova:

Sito della prova: Francia – Rhône-Alpes
Uva: Grenache noir (vino rosato)
In associazione con: Soufflet Vigne

Trattamenti

Testimone non trattato: /

Kappa Z:

T1 : Kappa Z : 6 kg/ha – invaiatura precoce (28/07/2017)

T2 : Kappa Z : 6 kg/ha – 14/08/2017

Risultati

Analisi del mosto:

	Testimone	Kappa Z	Divario
S-3-(hexan-1-ol)-L-cisteina (µg/L) LC/MS/MS	3,4	6,6	+ 94%
S-3-(hexan-1-ol)-L-glutazione (µg/L) LC/MS/MS	340,3	429,2	+ 26%
Azoto Alpha Amino (mg/L)	77	96	
Azoto Ammoniacale (mg/L)	83	81	
Azoto Assimilabile (mg/L) Calcolo	160	177	+ 11%

- ⇒ Un aumento significativo dei tioli misurati (cisteina e glutazione) e un aumento di azoto assimilabile nel mosto dovuto alle due applicazioni con Kappa Z.