Weintrauben im Bio-Anbau: Azavis Neo

Ziel des Versuchs

Untersuchung der Auswirkungen der Blattanwendung des Produkts AZAVIS NEO auf die Entwicklung der Rebstöcke im ökologischen Landbau. Die Parzelle hat Wachstumsprobleme. Der Winzer erreicht aufgrund der physiologischen Grenzen der Parzelle nicht die Erträge der Appellation Bourgueil (55 hl/ha).

Allgemeine Angaben

Angaben über das Versuchsfeld:

Versuchsstandort:	Frankreich – Centre-Val de Loire	Sorte:	Cabernet Franc (1981)
Bodenart:	Kalkhaltiger Ton	Unterstamm:	3309
Dichte:	5000 Rebstöcke/ha (2 m x 1 m)	Schnitt:	einfacher Guyot
Spritzvolumen:	300 l/ha, außer bei der ersten Anwendung: 200 l/ha		
Klimatologie 2022:	Sehr ausgeprägte Trockenheit, sehr hohe Temperaturen mit mehreren Hitzewellen		
In Zusammenarbeit mit:	Institut Français de la Vigne et du Vin – IFV		

Versuchsaufbau:
Vollständig randomisierter Versuch mit Mikroparzellen; 4 Wiederholungen.

Behandlungen

2 Modalitäten:

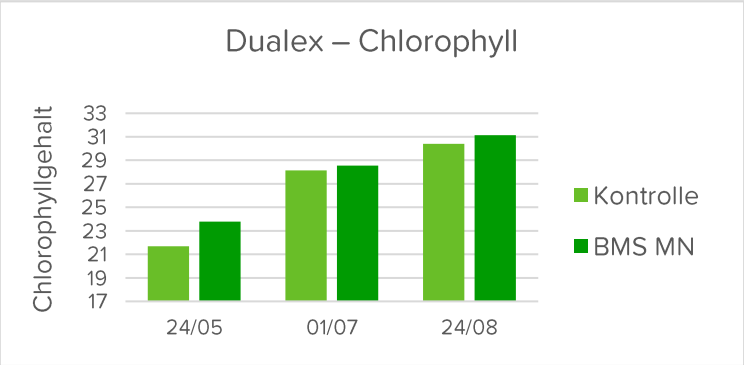
- Unbehandelte Kontrolle
- BMS MN:
  - Blütenknospen noch zusammen: Azavis Neo mit 2 kg/ha
  - Blütenknospen getrennt: Azavis Neo mit 2 kg/ha
  - Fruchtansatz: Azavis Neo mit 2 kg/ha
  - Reifezeit: Azavis Neo mit 2 kg/ha

Ergebnisse

Messungen mit Dualex:

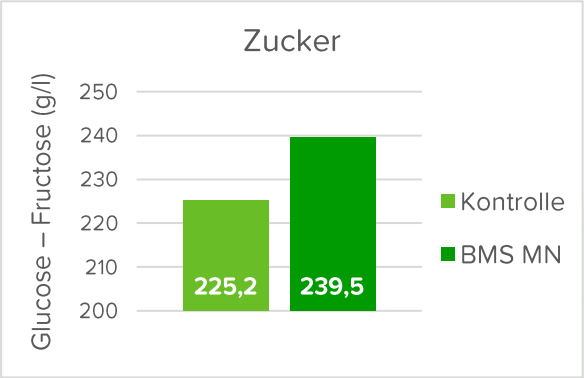
Messungen an 200 Blättern pro Parzelle.

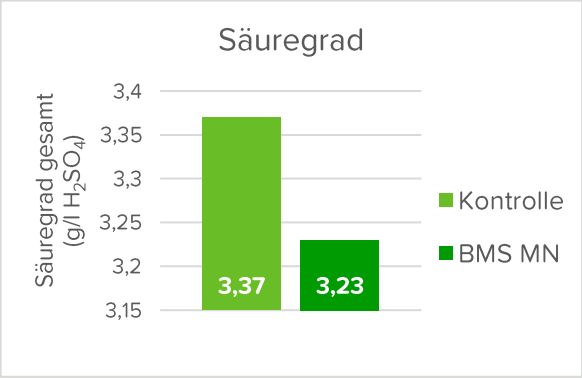
	Chlorophyll		
	24.05. (Blüte)	**01.07. (Schließung Trauben)**	**24.08. (Mitte Reife)**
Kontrolle	21,69 a	28,13 a	30,40 a
BMS MN	23,78 a	28,54 a	31,15 b



Analyse Reife:
Am Tag der Ernte wurden 200 Beeren pro Parzelle als Probe entnommen, um eine Reifeanalyse in dreifacher Ausführung durchzuführen.

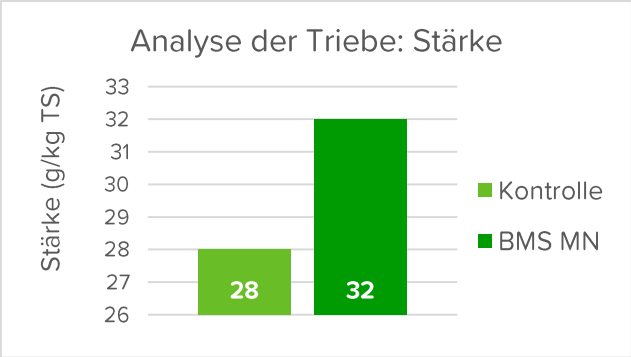
	Alkohol pot.	Glucose-Fructose (g/l)	Säuregrad gesamt (g/l H_2SO_4)	pH-Wert	Apfelsäure (g/l)
Kontrolle	12,9 a	225,2 a	3,37 a	3,37 a	1,19 a
BMS MN	12,9 a	239,5 b	3,23 b	3,39 a	0,81 b





Analyse der Triebe:
Am 01.12.2022 wurde eine Probe pro Modalität zur Analyse auf Stärke und Kohlenhydrate entnommen.

	Stärke (g/kg TS)	Stärke/Zucker gesamt	Potenzial Kohlenhydrate (g/kg TS)	Zucker gesamt (g/kg TS)
Kontrolle	28	0,30	141	92
BMS MN	32	0,34	149	93



Schlussfolgerungen:

AZAVIS NEO erhöht den Chlorophyllgehalt während der Saison (signifikant am Ende der Saison). Es ist daher zu erwarten, dass auch die fotosynthetische Aktivität höher ausfällt. Dies zeigte sich auch in einem höheren Zuckergehalt der Trauben. Es wird eine signifikante Auswirkung auf den Reifegrad beobachtet: ein Anstieg des Glucose-Fructose-Gehalts und ein Rückgang der Apfelsäure – und damit des Gesamtsäuregehalts.

Die erhöhte Fotosynthese wirkt sich zudem auf die Reserven im Holz während des Winters aus. Es wurde eine höhere Konzentration an Stärke und Kohlenhydraten in den Trieben der Rebstöcke ermittelt, was auf bessere Reserven hindeutet und einen gleichmäßigeren Austrieb der Knospen im Jahr 2023 erwarten lässt. Dies wird sich auch auf den Ertrag im Jahr 2023 auswirken (im Jahr 2022 wurden keine Auswirkungen auf den Ertrag beobachtet).