

Druiven: verhogen van de aroma's en stikstof in de most



Doel van de proef

Meten van de effectiviteit van KAPPA Z in vergelijking met onbehandelde controle tot verbetering van aromaten en stikstof in de most.

Algemene gegevens

Frankrijk – Aquitaine
In samenwerking met:
Variëteit:

Soufflet Vigne
Sauvignon blanc

Proefnr.:

2016-065

Behandelingen

- **Controle**
- **Kappa Z:** 2 toepassingen met Kappa Z aan 6 kg/ha in de periode van 'veraison'.

Resultaten

Analyse van de most:

	Controle	Kappa Z
S-3-(hexan-1-ol)-L-cysteïne (µg/L) LC/MS/MS	14,7	17,6
S-3-(hexan-1-ol)-L-glutathion (µg/L) LC/MS/MS	163,6	196,6
Stikstof alfa amino (mg/LN) Colorimetrie	25	46
Stikstof ammoniakaal (mg/LN) Enzymatische bepaling	4	24
Stikstof assimileerbaar (mg/LN) Berekening	29	70

Glutathion en **cysteïne** zijn precursors van aromatische verbindingen in most rijk aan stikstof en zwavel.

Verhoging van de assimileerbare stikstof in de modaliteit Kappa Z

⇒ Een betere alcoholische gisting door beter gevoede gisten.