

NOPA situatie 2022

De voedingsstof situatie in de geanalyseerde most is dit jaar "beangstigend"! Zelfs in goed van N voorziene wijngaarden met zware bodems liggen de **NOPA-waarden** onder de 100mg/l. De inhoudstoffen van de druiven zijn duidelijk verdund door de recente neerslaghoeveelheden, dit wordt niet alleen analytisch aangetoond, maar kan ook zintuiglijk worden waargenomen. In het algemeen neemt de neiging tot 'Böckser' sterk toe, vooral aan het einde van de gisting.

Hoewel doorgaans geen stikstof problemen worden verwacht wanneer voor een statische voorklaring (débouillage statique à froid) wordt gekozen is het dit jaar niet uitgesloten dat er ook dan stikstof tekorten bij de fermentatie optreden.

NOPA-waarde

De NOPA-waarde (stikstof door o-ftaaldialdehyde) geeft het voor de gist bruikbare stikstofgehalte in de most van de druivenoogst aan. Ook kunnen conclusies worden getrokken over de stikstoftoevoer naar de wijnstokken. Bij lage NOPA-waarden bestaat het gevaar dat de gisting stagneert en dat zich off-flavours ontwikkelen zoals UTA en Böckser.

Primaire Aminostikstof (NOPA) is een van de twee belangrijkste bronnen van stikstof voor gist. Het is een maat voor de concentratie van afzonderlijke aminozuren en kleine peptiden die door de gist kunnen worden gebruikt voor de celgroei. Samen met ammoniak vormt primaire aminostikstof de meting van YAN en kan vóór de gisting worden gemeten.

Witte wijn (mostfermentatie)

Het gebruik van zuiver gist-voedingingszout (DAP) voor de gisten is niet optimaal voor het wijnjaar 2022. In het geval van zuiver minerale voedingsstoffen worden vaak sensorische termen als bros, metaalachtig, hard, enz. gebruikt, die ook de mogelijke UTA-perceptie versterken.

Gistvoeding verhogende en aroma stabiliserende effecten worden vooral verkregen bij de toepassing van organische gistvoedingstoffen. Gist celwanden (Nutristart ORG van Laffort of Fermacid O van Lallemand bijvoorbeeld) verbeteren de houdbaarheid en stabiliseren de verkregen aroma's, en ook het mondgevoel wordt aanzienlijk verbeterd.

Het is daarom aan te raden om niet enkel DAP te gebruiken maar een combinatie met een organische stikstofbron als gist celwandmateriaal. Men kan DAP met gist celwandmateriaal combineren of elkaar afwisselen, maar er zijn ook kant en klaar combinaties te koop (Vitaferm ultra van Erbslöh bijvoorbeeld is een mengsel van gistvoeding-zout, vitamine B1, gistcellenextract en gistcelwanden.) Best 3^e en 4^e dag van de gisting deze gistvoeding toedienen.

Controleer het sensorische systeem regelmatig, vooral tijdens de laatste gistingfase.

