



Des vins secs de meilleure qualité grâce à des applications foliaires de nitrate de potassium

L'effet de pulvérisations de nitrate de potassium sur la qualité du vin issu de deux cépages a été étudié. Des vignes vieilles de dix ans du cépage *Carignane* (vin rouge) et *Colombard* (vin blanc) ont été aspergées de KNO_3 à des concentrations de 0 %, 1 %, 2 % et 3 % le 21 juin et le 5 juillet 1996. L'expérience a consisté en un bloc aléatoire complet à 3 réplications, dans un vignoble de la région d'Izmir, en Turquie. Des analyses du moût et des analyses chimiques ont été réalisées pour vérifier la qualité des deux cépages. Pour une évaluation complète de la qualité des vins, leur densité (par aérométrie) la teneur totale en solides solubles (TSS), le pH, l'acidité totale du moût total, la teneur en SO_2 lié et libre, le degré d'alcool, l'acidité volatile et l'acidité totale ont été établis. Des analyses organoleptiques ont été conduites selon les tests de l'OIV (Office international du Vin).

La plus forte densité a été atteinte par les moûts de raisin traité au KNO_3 à 2 % ; 1,078 g/cm³ pour le cépage *Carignane* et 1,079 g/cm³ pour le cépage *Colombard*. Les témoins ont présenté une densité significativement inférieure (1,071 g/cm³). Les moûts issus des deux cépages pulvérisés au KNO_3 ont présenté des valeurs de TSS (teneur totale en solide solubles) significativement supérieures à celles des témoins, sauf concernant les pulvérisations de KNO_3 à 3 %. La plus haute TSS a été atteinte avec le traitement au KNO_3 à 2 %. Pour tous les résultats chimiques et organoleptiques, il a pu être établi que l'application de KNO_3 jusqu'à 2 % pour le *Colombard* et jusqu'à 1 % pour le *Carignane* a des effets bénéfiques sur la qualité.