



40th World Congress
of Vine and Wine

29 May - 02 June 2017, Sofia, Bulgaria



Book of abstracts
Resúmenes de comunicaciones
Résumés des communications
Zusammenfassungen der beiträge
Riassunti delle comunicazioni

höchste erreichte Wert in Sauvignon Blanc mit 22,47 Prozent und der niedrigste Satz in Sirah mit 18,87 Prozent erreicht wurde. Außerdem liegt die Ph-Rate zwischen 3,47- 3,57 in Sauvignon Blanc und Cabernet Sauvignon, während die Säuregehalt (ohne Sauvignon Blanc) zwischen 0,61% und 0,75%.

LE RENDEMENT ET LA QUALITE DE CERTAINS CULTIVARS DE VIGNE EN MEDITERRANEE ORIENTALE (HATAY / TURQUIE) CONDITIONS

Ces dernières années, nous nous rendons compte que les membres de différents secteurs ont commencé à traiter avec des vins sur des sortes étrangères et la culture de raisins qui peuvent être utilisés lors de la production de tels vins. Le but principal de cette enquête est de recueillir des données qui serviront de base à la culture des raisins qui seront utilisés pour le vin. Pendant la rédaction de cette enquête, différents types de raisins tels que Syrah, Merlot, Sangiovese, Cabernet, Sauvignon et Sauvignon Blanc ont été analysés. Au cours de l'analyse, on a analysé le progrès végétatif, l'efficacité de la culture, la caractéristique du bouquet ainsi que les caractéristiques de qualité telles que la teneur en matières solides solubles totales, l'acidité titrable (TA) et le pH. Comme l'efficacité du produit de raisin par vignoble révisée, on constate que le taux le plus élevé a été atteint chez le type Sangiovese avec 6,25 kg alors que le taux le plus bas atteint était de type Cabernet Sangiovese avec 2,80 kg. Les grappes se classent entre 143,08 g de Sauvignon Blanc et 282,51 g de Sirah. Le poids des baies se situe entre 1,14 g de Cabernet Sauvignon et 2,02 g de Sangiovese. Et lorsque nous analysons les types de raisin par indice de matière sèche hydrosoluble; On constate que le taux le plus élevé a été atteint chez Sauvignon Blanc avec 22,47% et le taux le bas chez Sirah avec 18,87%.

En outre, le taux de ph est compris entre 3,47 et 3,57 dans le Sauvignon Blanc et le Cabernet Sauvignon alors que le taux d'acidité (à l'exclusion du Sauvignon Blanc) varie entre 0,61%

POSTER N° 1017: ENZYMATIC ANALYSIS NORMALIZATION IN VINE SOILS: DETERMINATION OF QUALITY AND BIOLOGICAL PRODUCTIVITY

2017-1522: Alejandro Alonso, Nathalie Cheviron, Eva Navacués, Antonio Santos, Domingo Marquina: Universidad Complutense de Madrid, Spain, raalonso@ucm.es

Dehydrogenase activity enzymatic determination and the measurement of Substrate Induced Respiration (SIR) are methods that allow microbial processes analysis produced in the soil. Enzymes such as phosphatases and β -galactosidase, can be considered as specific parameters, integrated in the cycle of phosphorus and carbon. Measurement of all these activities allows to know soil activity metabolic and behavior of all.

Our research team has collaborated on the standardization project: ISO/CD20130 "Measurement of enzyme activity patterns in soil samples using colorimetric substrates in micro-well plates", led by Nathalie Cheviron, technical director of BiochemENV platform (INRA, Versailles).

Since 2014, we have been managing an integral microbiota study associated with singular organic vineyards (CDTI IDI 20140448) in Ribera de Duero.

Our objective is to determine fertility indexes based on the microbial groups present and their most representative metabolic activities. Due to the robustness, repeatability and specificity of the ISO/CD20130 technique, we have implemented the measurement standard of soil enzymatic activities in our laboratory. Being interesting for technical applications in viticulture to guarantee a sustainable end product with unique characteristics.

NORMALIZACIÓN DE ANÁLISIS ENZIMÁTICOS EN SUELOS VITIVINÍCOLAS: DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD Y PRODUCTIVIDAD BIOLÓGICA

La determinación de la actividad enzimática deshidrogenasa, así como la medida de la Respiración Inducida por Sustrato (SIR), son métodos que permiten analizar indirectamente los procesos microbianos que se producen en el suelo. Enzimas como las fosfatasa y β -galactosidasa, pueden considerarse como parámetros específicos, integrados en el ciclo del fósforo y carbono respectivamente. La medida de todas estas actividades permite conocer la actividad metabólica del suelo y comprender el funcionamiento del mismo.

Nuestro equipo de investigación ha colaborado en el proyecto de normalización: ISO/CD 20130 "Measurement of enzyme activity patterns in soil samples using colorimetric substrates in micro-well plates", dirigido por Nathalie Cheviron, directora técnica de la plataforma BiochemENV (INRA, Versailles).

Desde el año 2014, estamos realizando un estudio Integral de la microbiota asociada a viñedos ecológicos singulares (CDTI IDI 20140448) en Ribera de Duero.

Nuestro objetivo es determinar índices de fertilidad en función de los grupos microbianos presentes y sus actividades metabólicas más representativas. Por la robustez, repetibilidad y especificidad de la técnica ISO/CD20130, hemos implantado en nuestro laboratorio el estándar de medida de actividades enzimáticas del suelo. Siendo interesante su aplicación técnica en viticultura para garantizar un producto final sostenible con características singulares.

NORMALISATION DES ANALYSES ENZYMATIQUES DES SOLS VITIVINIQUES: DÉTERMINATION DE LA QUALITÉ ET PRODUCTIVITÉ BIOLOGIQUE

L'évaluation de l'activité enzymatique déshydrogénase, comme la mesure de la Respiration Induite par le Substrat (SIR), sont deux méthodes qui permettent d'analyser indirectement les processus microbiens qui ont lieu dans les sols. Les enzymes comme les phosphatases et la β -glucosidase peuvent être considérées comme des paramètres spécifiques, intégrées respectivement dans les cycles du phosphore et du carbone. Ces activités permettent de d'estimer l'activité minéralisatrice des sols et de mieux comprendre son fonctionnement.

Notre équipe de recherche a collaboré au à l'essai circulaire international du projet de normalisation: ISO/CD20130 "Measurement of enzyme activity patterns in soil samples using colorimetric substrates in micro-well plates", dirigé par Nathalie Cheviron, directeur technique de la plateforme Biochem ENV (INRA, Versailles).

Depuis 2014, nous réalisons une grande étude de la microflore des sols associée aux vignobles biologiques uniques (CDTI IDI 20140448) dans Ribera de Duero.

Notre objectif est de déterminer des indices de fertilité des sols associés aux groupes des microorganismes présents et à leurs activités métaboliques les plus représentatives. Pour nous avons voulu utiliser la robustesse, la répétibilité et la spécificité de la technique ISO/CD20130. Nous avons mis en place au laboratoire cette norme sur les mesures des activités enzymatiques du sol. Cette méthode est très intéressante pour son application en viticulture et assurer un produit final respectueux avec l'environnement et avec des caractéristiques uniques.

POSTER N° 1016: THE EFFECT OF DIFFERENT SOILLESS CULTURE MEDIA ON YIELD AND QUALITY PROPERTIES OF EARLY SWEET GRAPE CULTIVAR

2017-1514: Perihan Ceren Baştas, Serpil Tangolar, Ayfer Alkan Torun: *Çukurova University, Turkey, stangolar@cu.edu.tr*

Abstract

In this study, yield, cluster, berry, juice characteristics and nutrient element contents were determined in Early Sweet vines grown in cocopeat, perlite: peat (2: 1) and basaltic pumice media in open area.

The yields obtained from the cocopeat medium (6455 g vine⁻¹) were higher than those obtained from the Perlite:Peat (4932 g vine⁻¹) and Basaltic Pumice (3888 g vine⁻¹) media. In terms of cluster length, Perlite:Peat and Basaltic Pumice (20.25 cm and 18.68 cm, respectively) were found to be higher than Cocopeat (16.18 cm) media. In terms of 100 berry weight, volume and berry length, the highest values were found in Perlite:Peat medium. The effect of growing media on cluster weight, cluster width, total soluble solids, acidity, pH and maturity index were not significant. The N, P, K, Ca and Mg levels of leaf samples taken during the veraison did not differ however Mn uptake was determined higher in Basaltic Pumice media than others.

Finally, to obtain sufficient yield and quality, suggesting that the cocopeat and perlite:peat media were considered more suitable for Early Sweet vines.

Keywords: Table grape, soilless culture, earliness, mineral nutrition