DETERMINACIÓN DE LA PRESENCIA DE PECTINA CON EL TEST DE PECTINA

1. Incorporar 2,5 mL de mosto claro o de vino en el tubo.

2. Añadir 5 mL de alcohol acidificado*

**El alcohol acidificado no viene incluido en el kit.*
Preparación del alcohol acidificado: añadir 250 mL de etanol al 96% en un frasco. Añadir 2,5 mL de ácido clorhídrico (HCl) puro al 37%. Mezclar delicadamente. La solución es estable y suficiente en cantidad para efectuar 50 tests.

3. Mezclar suavemente y dejar reposar antes de leer el resultado (5 minutos para el mosto, 10 minutos para el vino).

4. Leer el resultado en contraste con un fondo negro, los flóculos serán más visibles. La presencia de pectina es confirmada por la presencia de flóculos. Si la pectina está completamente hidrolizada, el líquido será claro. Si no existe la presencia de flóculos después de 10-30 minutos, la depectinización es completa. Si la presencia de flóculos existe después de varios tests, es recomendado añadir enzimas de nuevo en el depósito.

Un turbio puede aparecer después de 5 minutos debido a que las proteínas reaccionan con el alcohol. Este fenómeno es independiente de la determinación de pectina y el turbio tiene una apariencia diferente a los flóculos.

En flotación: Es recomendado hacer un primer test de pectina aproximadamente dos horas después de la adición de enzimas en el mosto. Repetir el test cada hora hasta obtener un test negativo (el mosto debe estar despectinizado).

Este test puede ser igualmente utilizado para evaluar la filtrabilidad del vino.

DESCARGAR NUESTRO CATÁLOGO : LAS ENZIMAS ENOLOGICAS DE LA A A LA Z

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com