

DOSAGE DE LA PRÉSENCE DE PECTINE AVEC PECTIN TEST



1 Avec la pipette fournie, incorporer 2,5 mL de jus clair ou de vin dans le tube.

2 Ajouter 5 mL *d'alcool acidifié**

*Alcool acidifié non fourni dans le kit.

Préparation d'alcool acidifié : mettre 250 mL d'éthanol à 96% dans une flasque. Ajouter 2,5 mL d'acide chlorhydrique (HCl) pur à 37%. Remuer délicatement. La solution est stable et en quantité suffisante pour effectuer 50 tests.

3 Mélanger délicatement et laisser reposer avant de lire le résultat (5 minutes pour les jus, 10 minutes pour le vin)

4 Lire le résultat contre un fond noir, les flocons seront plus visibles. La présence de pectine est confirmée par la présence de flocons. Si la pectine est complètement hydrolysée, le liquide sera clair. S'il n'y a pas de flocons au bout de 10-30 minutes, la dépectinisation est complète. En présence de flocons après plusieurs tests, il est recommandé d'ajouter à nouveau des enzymes dans la cuve.

Un trouble peut avoir lieu après 5 minutes, dû aux protéines réagissant avec l'alcool. Ce phénomène est indépendant de l'évaluation de la pectine et le trouble a une apparence différente des flocons.

En flottation : il est recommandé de faire le premier test pectine environ deux heures après l'ajout d'enzymes dans le moût. Répéter le test toutes les heures jusqu'à l'obtention d'un test négatif (le jus doit être dépectinisé).

Ce test peut également être utilisé pour évaluer la filtrabilité du vin.

