PROTOCOLLO

# DOSAGGIO DELLA PRESENZA DELLE PECTINE CON IL PECTIN TEST

1. Porre 2,5 mL di succo (mosto) chiaro o di vino nella provettina in dotazione

2. Addizionare 5 mL di ***alcol acidificato****.

> *Alcol acidificato normalmente non fornito nel kit.
>
> ***Preparazione dell'alcol acidificato:*** porre 250 mL di etanolo al 96% in una beuta. Aggiungere indi 2,5 mL di Acido cloridrico (HCL) al 37%. Rimescolare cautamente. La soluzione così ottenuta è stabile e sufficiente, in media, per l'effettuazione di 50 test.

3. Rimescolare delicatamente e lasciar decantare prima della lettura del risultato (5 minuti per i succhi (mosti), 10 minuti per il vino) - Utilizzare il cronometro in dotazione.

4. Effettuare la lettura su di uno sfondo nero, la presenza di eventuali flocculi sarà maggiormente evidente. La flocculazione delle pectine non idrolizzate alle condizioni del test ne conferma la presenza. Se le pectine sono invece totalmente idrolizzate, il liquido nella provetta sarà limpido. L'assenza di flocculazione entro 10-30 minuti dall'inizio del test indica che la depectinizzazione è completa. In presenza di flocculazione persistente dopo la ripetizione di parecchi test è consigliata l'aggiunta di nuovo enzima in vasca.

   *Un'opalescenza può evidenziarsi dopo circa 5 minuti dall'inizio del test, è legata all'eventuale presenza di matrice proteica che reagisce con l'alcol. Questo fenomeno è indipendente dalla valutazione del contenuto in pectine non idrolizzate, ed il torbido è facilmente distinguibile dai flocculi.*

**In flottazione:** si raccomanda di eseguire il primo test delle pectine a partire da due ore dopo l'enzimaggio del mosto. Ripetere in seguito la prova ogni due ore, fino ad ottenere il test negativo (i succhi devono essere depectinizzati). Questo test può essere parimenti utilizzato per valutare la filtrabilità di un vino.

Download della dispensa «Gli enzimi enologici dalla A alla Z»

LAFFORT
l'œnologie par nature

AS-CG-15.07.2014.

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