



RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922



SEGUIMIENTO PRECISO MEDIANTE LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS DE GLUCANOS

La degradación de las cadenas de polisacáridos pécticos tanto simples como complejas, así como de los glucanos de uvas con podredumbre, mejorará la filtración, acelerará y mejorará la clarificación. Es obligatorio obtener un resultado negativo en la prueba de glucanos y el enólogo deberá realizar un seguimiento preciso después de haber realizado la adición de enzimas a una dosis y tiempo de contacto correctos.

PRUEBA DE GLUCANOS ≥ 15 mg/L

1. Preparar la solución de alcohol acidificado

La solución es etanol al 96% acidificado con 1% de ácido clorhídrico concentrado.

2. Preparar el mosto que va a ser sometido a la prueba

Si el mosto tiene muchas partículas sólidas, se recomienda una filtración gruesa sobre papel.

3. Añadir la solución al mosto

En un tubo de ensayo, mezclar delicadamente dos volúmenes de mosto con un volumen de la solución preparada de alcohol acidificado.

4. Resultados

Los glucanos están presentes si aparecen fibras blancas o grises.



1.

Vino blanco



2.

Vino rosado



3.

Vino tinto

PRUEBA DE GLUCANOS (Entre 3-15 mg/L)

1. Centrifugar la primera prueba o directamente el vino o mosto a 3.000 revoluciones por minuto durante 10-15 minutos.

2. Disolver el sedimento de la centrifugación con 5 mL de agua destilada, luego añadir 5 mL de alcohol acidificado.

3. Mezclar delicadamente y esperar entre 4 minutos y 1 hora hasta que la aparición de filamentos o pequeñas escamas indique la presencia de glucanos.

Nota: Los glucanos pueden ser difíciles de detectar en un mosto no despectinizado. Se recomendará hacerlo en mosto tras la clarificación estática o en vino.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com • www.oenobands.com

dsm-firmenich ●●●