



# RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922



## ASSUREZ UN BON SUIVI GRÂCE AU TEST GLUCANES

La dégradation des chaînes polysaccharidiques pectiques simples et complexes, ainsi que des glucanes issus des raisins botrytisés, améliore la filtration, accélère et facilite la clarification après collage. Le dosage des glucanes doit être négatif et le vinificateur doit bien suivre le protocole après l'enzymage à la bonne dose et avec le bon temps de contact.

### TEST DES GLUCANES $\geq 15$ mg/L

#### 1. Préparer la solution d'alcool acidifié

Il s'agit d'une solution d'éthanol à 96 % acidifiée à 1 % d'acide chlorhydrique concentré.

#### 2. Préparer le moût à doser

Si le moût est chargé en particules solides, une filtration grossière sur papier est recommandée.

#### 3. Ajouter la solution au moût

Dans un tube à essai, mélanger délicatement 2 volumes de moût à 1 volume de la solution d'alcool acidifié préalablement préparée.

#### 4. Interpréter les résultats

L'apparition de fibres blanches ou grises révèle la présence de glucanes.



Vin blanc



Vin rosé



Vin rouge

### DOSAGE DES GLUCANES (3 à 15 mg/L)

1. **Centrifuger** le premier tube ou directement le vin ou le moût à 3 000 tours par minute pendant 10 à 15 minutes.

2. **Dissoudre** le culot dans 5 mL d'eau distillée, puis ajouter 5 mL d'alcool acidifié.

3. **Mélanger** délicatement et laisser reposer entre 4 minutes et 1 heure, jusqu'à l'apparition de filaments ou de petites paillettes qui révèlent la présence de glucanes.

**Remarque :** Les glucanes peuvent être difficiles à détecter dans un moût non dépectinisé. Il est recommandé d'effectuer ce dosage sur moût débourbé ou sur vin.