



RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922



ESEGUIRE CORRETTAMENTE L'ANALISI DEI GLUCANI

La degradazione delle catene polisaccaridiche pectiche semplici e complesse, nonché dei glucani dell'uva marcia, migliorerà la filtrazione, accelererà e potenzierà la chiarificazione dopo l'affinamento. Un risultato negativo al test dei glucani è obbligatorio, e l'enologo deve eseguire correttamente l'aggiunta dell'enzima alla giusta dose e per il corretto tempo di contatto.

TEST DEI GLUCANI ≥ 15 mg/L

1. Preparare la soluzione di alcol acidificato

Etanolo 96% acidificato con acido cloridrico concentrato all'1%.

2. Preparare il mosto da analizzare

Se il mosto è carico di particelle solide, si consiglia una filtrazione grossolana su carta.

3. Aggiungere la soluzione al mosto

In una provetta, mescolare delicatamente due volumi di mosto con un volume della soluzione di etanolo cloridrico già preparata.

4. Risultati

I glucani sono presenti se compaiono fibre bianche o grigie.



1.

Vino bianco



2.

Vino rosato



3.

Vino rosso

TEST DEI GLUCANI (Tra 3-15 mg/L)

1. **Centrifugare** il primo test o direttamente il vino o il mosto a 3.000 giri al minuto per 10-15 minuti.

2. **Sciogliere** il sedimento della centrifugazione con 5 mL di acqua distillata, quindi aggiungere 5 mL di etanolo cloridrico.

3. **Mescolare** delicatamente e attendere tra 4 minuti e 1 ora fino alla comparsa di filamenti o piccoli flocculi che indicano la presenza di glucani.

NB: I glucani potrebbero essere difficili da individuare in un mosto non depectinizzato. Si consiglia di eseguire l'analisi sul mosto dopo la decantazione o sul vino.