



RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922



SEGUIMIENTO PRECISO MEDIANTE LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS DE PECTINAS

La clarificación del mosto por desfangado estático o flotación es un factor clave para reducir los sólidos, evitar la oxidación, limitar los compuestos herbáceos y asegurar la fermentación alcohólica con menos bacterias autóctonas, levaduras y compuestos tóxicos. Disminuyendo la viscosidad se conseguirá una clarificación del mosto rápida y eficaz, lo que permitirá una floculación más rápida y unas lías más compactas. Es obligatorio obtener un resultado negativo en la prueba de pectinas 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 PECTINAS

1. Preparar la solución alcohólica acidificada

Etanol al 96% acidificado con 1% de ácido clorhídrico concentrado

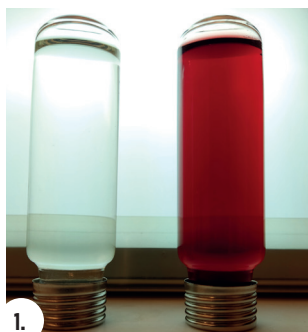
2. Preparar el mosto que va a ser sometido a la prueba

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 (para evitar romper el gel de pectina) 2 volúmenes de la solución preparada de alcohol acidificado con 1 volumen de mosto.

4. Resultados

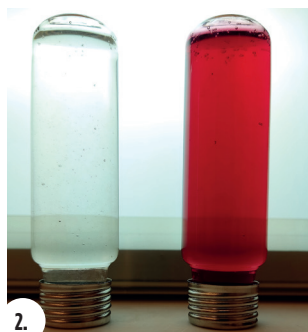


1.

Negativo

Hidrólisis completa de la pectina

Después de 10 minutos de reacción, la solución permanece clara.

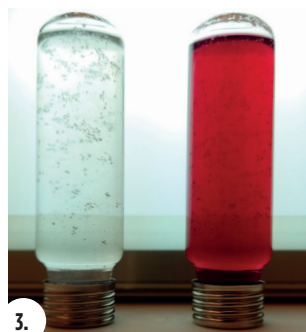


2.

Positivo

Baja presencia de pectina

Al mezclar, se forman pequeñas burbujas que flotan lentamente hacia arriba.

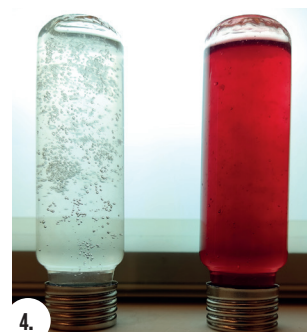


3.

Positivo

Presencia de pectina

Al mezclar, se forman burbujas grandes que no se pueden mover fácilmente.



4.

Positivo

Fuerte presencia de pectina

Después de 10 minutos de reacción, aparecen burbujas pesadas y un anillo de gel en la superficie del líquido.

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 ●●●