



RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922



ESEGUIRE CORRETTAMENTE L'ANALISI DELLE PECTINE

La chiarificazione del mosto mediante decantazione statica o flottazione è fondamentale per ridurre i solidi, evitare l'ossidazione, limitare i composti erbacei e garantire una fermentazione alcolica con meno batteri, lieviti indigeni e composti tossici. Una chiarificazione rapida ed efficiente del mosto si ottiene diminuendo la viscosità, consentendo una flocculazione più rapida e una feccia più compatta. L'assenza delle pectine è necessaria, e l'enologo deve eseguire correttamente l'aggiunta dell'enzima alla giusta dose e per il corretto tempo di contatto.

TEST DELLE PECTINE

1. Preparare una soluzione alcolica acidificata

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

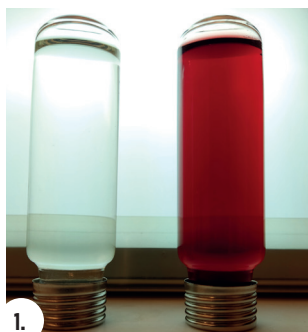
2. Preparare il mosto da analizzare

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 (per evitare di rompere il gel di pectina) 2 volumi della soluzione preparata di etanolo cloridrico con 1 volume di mosto.

4. Interpretazione dei risultati

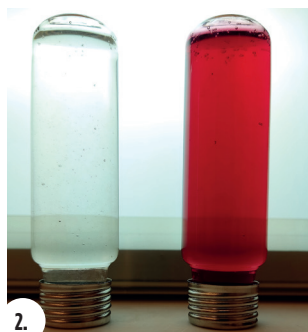


1.

Negativo

Idrolisi completa della pectina

La soluzione rimane limpida dopo 10 minuti di reazione.

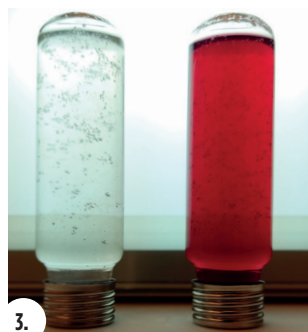


2.

Positivo

Bassa presenza di pectina

Durante la miscelazione si formano piccole bolle che salgono lentamente verso l'alto.

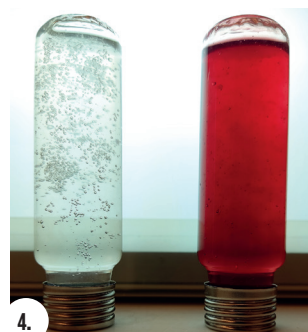


3.

Positivo

Presenza di pectina

Durante la miscelazione, si formano bolle grandi che non riescono a risalire facilmente.



4.

Positivo

Forte presenza di pectina

Dopo 10 minuti di reazione, sulla superficie del liquido compaiono bolle pesanti e un anello di gel.

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 ●●●