



RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922



RICHTIGES FOLLOW-UP DURCH EINEN PEKTIN-TESTS

Der Abbau sowohl der einfachen als auch der komplexen Polysaccharidketten des Pektins sowie von Glucanen aus verfaulten Trauben verbessert die Filtration und beschleunigt und fördert die Klärung nach der Schönung. Ein negativer Glucantest ist zwingend erforderlich. Der Önologe sollte nach der Zugabe des Enzyms mit der richtigen Dosierung und Kontaktzeit wie folgt vorgehen.

GLUCAN-TEST \geq 15 mg/L

1. Herstellung der angesäuerten Alkohollösung

Die Lösung besteht aus 96%igem Ethanol, angesäuert mit einem Prozent konzentrierter Salzsäure.

2. Vorbereitung des zu prüfenden Mosts

Wenn der Most mit festen Partikeln belastet ist, empfiehlt sich eine Grobfiltration mit Filterpapier.

3. Hinzufügung der Lösung in den Most

In einem Reagenzglas vorsichtig zwei Volumen Most mit einem Volumen der bereits vorbereiteten angesäuerten Alkohollösung vermischen.

4. Ergebnisse

Glucane sind vorhanden, wenn weiße oder graue Fäden auftreten.



1.

Weißweine



2.

Vino rosado



3.

Roséweine

GLUCAN-TEST (zwischen 3-15 mg/L)

1. Herstellung der angesäuerten Alkohollösung

Die Lösung besteht aus 96%igem Ethanol, angesäuert mit einem Prozent konzentrierter Salzsäure.

2. Vorbereitung des zu prüfenden Mosts

Wenn der Most mit festen Partikeln belastet ist, empfiehlt sich eine Grobfiltration mit Filterpapier.

3. Hinzufügung der Lösung in den Most

In einem Reagenzglas vorsichtig zwei Volumen Most mit einem Volumen der bereits vorbereiteten angesäuerten Alkohollösung vermischen.

4. Ergebnisse

Glucane sind vorhanden, wenn weiße oder graue Fäden auftreten.

Anm.: Glucane könnten in einem nicht entpektinisierten Most schwer zu erkennen sein.

Es wird empfohlen, dies mit Most nach dem Absetzen oder mit Wein durchzuführen.

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 ●●●