



RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922



ACOMPANHAMENTO ADEQUADO ATRAVÉS DA REALIZAÇÃO DOS TESTES DE PECTINA

A clarificação do mosto por sedimentação estática ou flotação é fundamental para a redução de sólidos, evitar a oxidação, limitar compostos herbáceos e garantir a fermentação alcoólica com menos bactérias, leveduras e compostos tóxicos indígenas. A clarificação do mosto rápida e eficiente será alcançada pela diminuição da viscosidade, permitindo uma floculação mais rápida e borras mais compactas. Um teste de pectina negativo é obrigatório e o enólogo deve acompanhar adequadamente o processo após a adição da enzima na dose certa e no tempo de contato correto.

TESTE DE PECTINA

1. Preparar a solução de álcool acidificado

Etanol 96%, acidificado com 1% de ácido clorídrico concentrado.

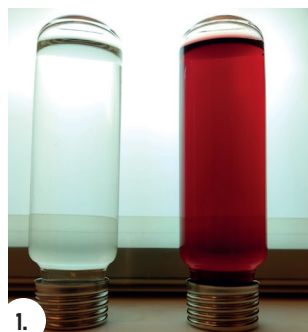
2. Preparar o mosto a ser testado

Se o mosto contiver muitas partículas sólidas, recomenda-se uma filtração grosseira com papel de filtro.

3. Adicionar a solução ao mosto

Num tubo de ensaio, misture suavemente (para evitar quebrar o gel de pectina) 2 volumes da solução preparada de álcool acidificado com 1 volume de mosto.

4. Resultados

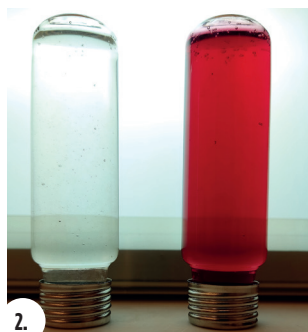


1.

Negativo

Hidrólise completa da pectina

A solução permanece límpida após 10 minutos de reação.

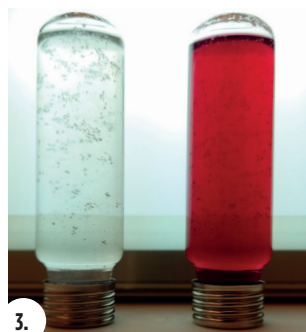


2.

Positivo

Baixa presença de pectina

Ao misturar, pequenas bolhas formam-se e flutuam lentamente.

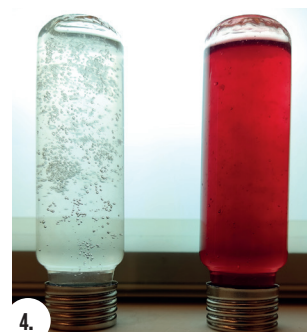


3.

Positivo

Presença de pectina

Ao misturar, grandes bolhas formam-se que não conseguem facilmente subir.



4.

Positivo

Elevada presença de pectina

Bolhas pesadas e um anel de gel aparecem na superfície do líquido após 10 minutos de reação.

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 ●●●