



Test de Pectinas

Sencillo test para supervisar la eficacia de las enzimas pectolíticas en el desfangado del mosto.

Material necesario

- 1 Pectotest GAB ref. 1012028
- 1 probeta de 10 ml ref. 3026334
- 10 tubos ensayo 16x160mm ref. 3018118
- 10 tapones 15x11x18mm ref. BMD078
- 1 gradilla de 12 tubos ref. 1025512



Comentarios

La degradación de las pectinas es un paso esencial en el proceso de vinificación. La hidrólisis de las pectinas del mosto mediante las enzimas pectolíticas reduce la viscosidad del mosto y permite una sedimentación del mismo más rápida y fácil. Es necesaria, entonces, una despectinización completa para conseguir una clarificación rápida y efectiva del mosto antes de la fermentación alcohólica para evitar el riesgo de desviaciones aromáticas.

El test de pectinas es un método rápido y sencillo para determinar, cualitativamente, el contenido de pectinas en un mosto. Así pues, este test le permitirá hacer un seguimiento de la degradación de la pectina durante el desfangado y decidir si es necesario aumentar la dosis final de enzimas para conseguir una despectinización completa. El test también le ayudará para establecer la dosis adecuada para poder economizar los costes de enzimas a la vez que también le permitirá poder comparar la efectividad de diferentes referencias del mercado.

Instrucciones

Técnica Operativa

- 01 Añada 5 ml del mosto problema en un tubo de ensayo.
- 02 Añada luego 10 ml de Pectotest.
- 03 Mezcle suavemente (no agitar) y al cabo de 10 minutos leer los resultados de las muestras.

Interpretación de resultados

- Si se observa formación de una flotación o un sombrero en la parte superior del tubo de ensayo, el mosto contiene pectinas (A).
- Si se observan flóculos en suspensión, en varias fases dentro del tubo, las pectinas están parcialmente degradadas (B).
- Si se observa una leve turbidez de forma homogénea y de aspecto lechoso, sin ninguna floculación ni precipitación, las pectinas existentes están degradadas (C)

