



RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922



ASSUREZ UN BON SUIVI GRÂCE AU TEST PECTINE

Une clarification des jus par débouillage statique ou par flottation est indispensable pour réduire la teneur en particules solides, éviter l'oxydation, limiter l'extraction de composés herbacés et sécuriser la fermentation alcoolique grâce à une moindre présence de levures et bactéries indigènes et de composés toxiques. Diminuer la viscosité permet une clarification rapide et efficace des jus, en accélérant la floculation et en augmentant la compacité des bourbes. Le résultat du test pectine doit être négatif et le vinificateur doit bien suivre le protocole après l'ajout d'enzymes, fait à la bonne dose et avec le bon temps de contact.

TEST PECTINE

1. Préparer la solution d'alcool acidifié

Éthanol à 96 % acidifié avec 1 % d'acide chlorhydrique concentré.

2. Préparer le moût à doser

Si le moût est chargé en particules solides, une filtration grossière sur papier est recommandée.

3. Ajouter la solution au moût

Dans un tube à essai, mélanger délicatement (pour ne pas « casser » le gel de pectine) 2 volumes de la solution d'alcool acidifié à 1 volume de moût.

4. Interpréter les résultats

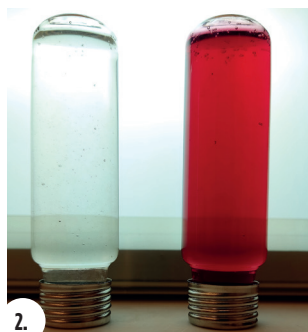


1.

Négatif

Hydrolyse totale des pectines

La solution reste limpide après 10 minutes de réaction.

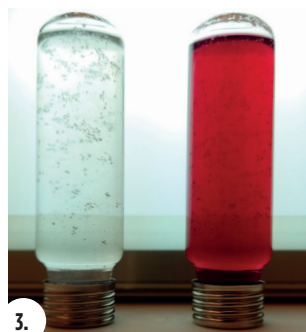


2.

Positif

Faible présence de pectines

De petites bulles se forment pendant le mélange et remontent lentement à la surface.

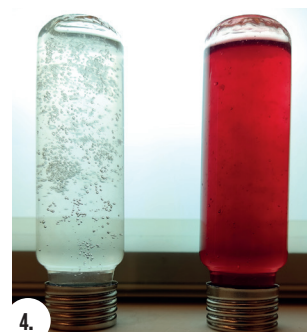


3.

Positif

Présence de pectines

De grosses bulles se forment pendant le mélange et ne remontent pas facilement à la surface.



4.

Positif

Forte présence de pectines

De très grosses bulles se forment et un cercle de gel apparaît à la surface du liquide après 10 minutes de réaction.

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 ●●●