



PROTEOTEST®

TEST PARA LA EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD PROTEICA DE LOS VINOS, REALIZADO A LAS CONDICIONES ENOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS



El PROTEOTEST® es un kit de laboratorio para la evaluación de la estabilidad proteica de los vinos. El examen es muy fácil de hacer, se realiza a las condiciones enológicas porque no introduce alteraciones arbitrarias, resultando el test que imita de manera más verdadera el mecanismo de la inestabilidad proteica. La información que se obtiene llega a un mayor respeto de la integridad y de la calidad sensorial del vino que hay que tratar.

El test se conduce a temperatura ambiente y en pocos minutos es posible obtener ya los resultados.

Durante la manifestación Intervitis-Interfructa de Stuttgart de abril 2007 una comisión internacional reconoció el contenido innovador del realiza, fruto del profundo conocimiento de los mecanismos coloidales de VASONGROUP.

APLICACIONES



El test puede ser hecho tanto para la evaluación de la estabilidad proteica de un solo vino, como para indicar la cantidad de bentonita necesaria para lograr la estabilidad proteica; en este caso será necesario establecer simples pruebas de clarificación en laboratorio y sobre estas hacer el PROTEOTEST®.

USO



PREPARACIÓN DEL REACTIVO

1. Agitar la probeta para dispersar el reactivo que podría aglomerarse en el fondo de la probeta;
2. Agregar la solución tampón (buffer) hasta la marca superior;
3. Agitar hasta completa disolución;
4. Filtrar poco antes del uso (*) con un filtro de jeringa en PVDF 0,45 µm.

NOTA: El reactivo preparado en este modo es suficiente para 8 determinaciones; debe ser usado antes de 15 días a partir de la fecha de preparación y filtrado antes del uso.

EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD PROTEICA DE UN VINO

5. Filtrar(*) y/o centrifugar 50 mL de vino; medir la turbidez inicial (T1). Si los tubos de ensayo a disposición son de diferente volumen (p.ej. 30 o 25 mL), usar un volumen proporcional (p.ej. 0.75 o 0.625 mL) de solución;
6. Agregar 1,25 mL de solución de reactivo. Preparado como explicado anteriormente. Filtrarlo(*) justo antes de la adición;
7. Agitar;
8. Después de 5 minutos medir nuevamente la turbidez del vino (T2)

Un incremento de turbidez superior a 15 NTU es un signo de inestabilidad proteica.

T2-T1 > 15 NTU = vino INESTABLE

En el caso que no esté disponible un turbidímetro es posible realizar la evaluación también a simple vista: en este caso se observará la diferencia de turbidez respecto a una muestra de vino filtrado como en el punto 5. Para vinos tintos, en caso de dificultad en la visualización, esperar algunas horas para verificar la eventual presencia de un depósito.

(*) Para las filtraciones indicadas en el procedimiento, se aconseja el uso de un filtro Millex®-HV 0,45 micrón en PVDF, ø 33 mm, no estériles, con una jeringa de laboratorio. Código Merk Millipore: SLHV033NB.



PROTEOTEST®

TEST PARA LA EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD PROTEICA DE LOS VINOS, REALIZADO A LAS CONDICIONES ENOLOGICAS

EVALUACIÓN DE LA CANTIDAD DE BENTONITA NECESARIA PARA LA ESTABILIDAD PROTEICA DE UN VINO

1. Seleccionar el vino que toca probar;
2. Hinchar la bentonita. La bentonita y el agua deben ser las mismas que se usaran en la bodega. El modo (concentración, tiempos de hinchado, etc.) será concorde a cuanto indicado en la ficha técnica del proveedor;
3. Preparar una serie de cilindros con vino (es: 100 mL), y dosis crecientes de bentonita;
4. Agitar y dejar depositar;
Tomar una alícuota de vino clarificado y seguir del punto 5 del procedimiento precedente;
5. Filtrar(*) y/o centrifugar 50 mL de vino; medir la turbidez inicial (T1);
6. Agregar 1,25 mL de solución de reactivo, preparado como explicado anteriormente. Filtrarlo(*) justo antes de la adición;
7. Agitar;
8. Después de 5 minutos medir nuevamente la turbidez del vino (T2)

Un incremento de turbidez superior a 15 NTU es un signo de inestabilidad proteica.

T2-T1 > 15 NTU = vino INESTABLE

El primer dosaje que tendrá un incremento de turbidez inferior a 15 será el dosaje requerido para obtener la estabilidad proteica en el vino examinado.

En el caso no esté disponible un turbidímetro es posible hacer la evaluación también a simple vista: en este caso el primer dosaje que se presente límpido indicará la cantidad de bentonita necesaria para alcanzar la estabilidad proteica en el vino en examen. Para vinos tintos, en caso de dificultad en la visualización, esperar algunas horas para verificar la eventual presencia de un depósito.



ENVASES

Cajita en cartón que contiene:
30 probetas con reactivo (cada probeta es suficiente para 8 determinaciones),
3 envases de 100 mL de solución tampón.



CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente los envases abiertos.



PELIGROSIDAD

En base a la normativa europea vigente, el preparado está clasificado como: no peligroso.

PRODUCTO DESTINADO ÚNICAMENTE A USO PROFESIONAL/DIAGNÓSTICO