

## Testul pectinei

– o metodă unică de monitorizare a performanței pectinazelor în vinificație

### Cu ce mă ajută pe mine ca vinificator?

Degradarea pectinei este o etapă esențială în vinificare. Hidrolizarea pectinelor din must de către enzimele pectolitice reduce vâscozitatea și permite o "așezare" rapidă și ușoară a mustului. Depectinizarea totală este necesară pentru a realiza limpezirea rapidă și efectivă a mustului înaintea fermentației alcoolice, înlăturând riscul aromelor nedorite.

### Pentru ce trebuie să utilizez testul pectinei?

Această monitorizare îți permite să urmărești degradarea pectinei în timpul limpezirii și să decizi dacă este necesară o mărire a cantității de enzimă pentru atingerea depectinizării totale. Totodată testul atenționează atunci când doza enzimei trebuie adaptată pentru obținerea performanței optime: de ex. atunci când este necesară mărirea dozei în must sau vin cu conținut ridicat de pectină.

### De ce trebuie să fac testul pectinei?

Pentru a derula acest test puteți folosi chitul Novo-Test® care este gata de utilizare, sau să folosiți materialele următoare: eprubete gradate, alcool acidifiat (etanol + 1% acid clorhidric) și câțva mililitri din mustul/vinul vostru.



### Novo Test®



Amestecați simplu alcoolul acidifiat cu mustul sau vinul vostru în raport de 2:1, agitați ușor, și în câteva minute obțineți conținutul de pectină ușor de citit. Pe o scală de **0 la 3** interpretați testul.

## Testul pectinei

### Cum preparăm soluția de “Alcool Acidifiat”:

Puneți 250ml de alcool, etanol industrial, într-un flacon. Adăugați 2.5ml de acid clorhidric în alcool și amestecați ușor. Soluția este gata și stabilă. Cu acest volum obținut puteți rula aproximativ 25 de testări.

### Cum derulăm testul pectinei:

O mostră de 4ml de must, sau vin, trebuie recoltată din cisternă. Lăsați mostra să stea 5 minute pentru a permite sedimentarea particulelor înainte de test.

### Într-o eprubetă:

- Adăugați 4ml de must sau vin,
- Adăugați 8ml de soluție de alcool acidifiat,
- Amestecați ușor și lăsați la odihnă înainte de citire.

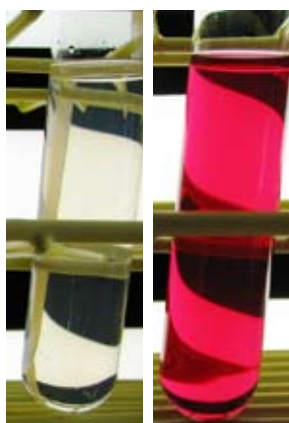
Așteptați 5 minute după amestecare pentru must, și 10 minute pentru vin. Pectina va precipita în prezența alcoolului acidifiat.

### Citirea rezultatului:

Prezența pectinei este vizualizată prin prezența fulgilor. Prezența pectinei indică dacă adăugarea de pectinaze este necesară pentru totala hidrolizare a pectinelor în desfășurarea unui proces lin. Pectinazele sunt singura metodă efectivă și eficientă pentru înlăturarea pectinelor.

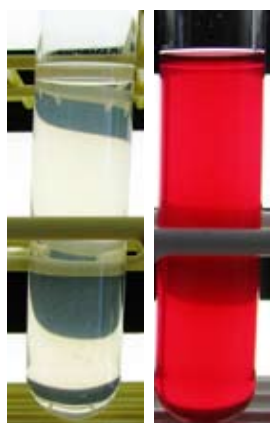
**Interpretarea testului:** După 5-10 minute puteți deja vedea dacă pectinele au fost complet hidrolizate.

**eprubetele din stânga: must/vin alb, eprubetele din dreapta: must/vin roșu**



**0 - negativ:**

lichid clar = absența pectinei



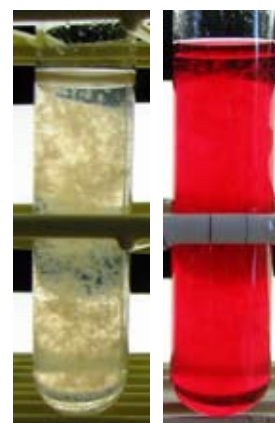
**1 - ușor pozitiv:**

formare a ceții = ușoară  
prezență a pectinei



**2 - pozitiv:**

formare de fulgi = medie  
prezență a pectinei



**3 - puternic pozitiv:**

fulgi numeroși = mare  
prezență a pectinei

**Ținta îndeplinită**

**Este recomandată adăugarea suplimentară de enzimă**