

NOVOZYMES - ENZYMES À USAGE OENOLOGIQUE



Test Pectine

– Un outil unique destiné à vérifier la performance des pectinases lors de la vinification

Je suis vigneron – quels sont mes avantages?

La dégradation des pectines est un élément essentiel durant la vinification. L'hydrolyse des pectines du moût par des enzymes pectolytiques réduit la viscosité et permet une sédimentation plus rapide et plus facile du moût. Une dépectinisation complète est nécessaire afin d'obtenir une clarification rapide et efficace du moût avant la fermentation alcoolique, et afin d'éviter les déviations aromatiques.

Pourquoi utiliser le Test Pectine?

Cet outil de contrôle vous permet de suivre la dégradation des pectines durant la clarification, et de décider si davantage d'enzymes doivent être ajoutées afin d'obtenir une dépectinisation complète. Le test vous aide également à déterminer la dose d'enzymes vous permettant d'obtenir une performance optimale – par exemple en démontrant quand la dose doit être augmentée sur un moût ou un vin contenant un taux élevé de pectines.

De quoi ai-je besoin afin d'effectuer un test pectine?

Pour exécuter ce test, vous pouvez soit utiliser notre kit Novo-Test®, disponible auprès de nos distributeurs, prêt à l'emploi; soit préparer votre propre kit au moyen des éléments suivants: éprouvettes, alcool acidifié (éthanol + 1% acide chlorhydrique) ainsi que quelques ml de votre moût ou de votre vin.

Préparation de l'alcool acidifié:

Versez 250 ml d'alcool (éthanol industriel) dans un flacon; ajoutez 2,5 ml d'acide chlorhydrique et mélangez. La solution est maintenant prête et stable. Cette quantité de solution vous permet d'effectuer environ 25 tests.

Comment effectuer le test pectine:

Prélevez un échantillon de 4 ml de moût ou de vin: laissez reposer 5 minutes afin de permettre la sédimentation des particules avant le test.

Novo Test®



Mélangez simplement 2 volumes d'alcool acidifié avec un volume de votre moût ou de votre vin, agitez gentiment, et en quelques minutes vous pourrez lire le taux de pectine. Utilisez un barème de 0 à 3 pour interpréter le test.

Dans une éprouvette

- Versez 4 ml de moût ou de vin
- Versez 8 ml de solution d'alcool acidifié
- Mélangez avec précaution et laissez reposer

Les échantillons de moût doivent reposer 5 minutes après avoir été mélangés, ceux de vin 10 minutes. En présence de l'alcool acidifié, la pectine précipite et forme des flocons

Barème

La présence de pectine est indiquée par la présence de flocons; ceux-ci révèlent qu'il est nécessaire d'ajouter des pectinases afin d'hydrolyser complètement la pectine et de permettre ainsi un processus optimal. Les pectinases sont la seule méthode efficace permettant d'éliminer la pectine.

Interprétation du test: Après un temps de pause de 5 à 10 minutes on voit déjà si la pectine a été complètement hydrolysée.

Éprouvette de gauche: moût ou vin blanc, éprouvette de droite: moût ou vin rouge



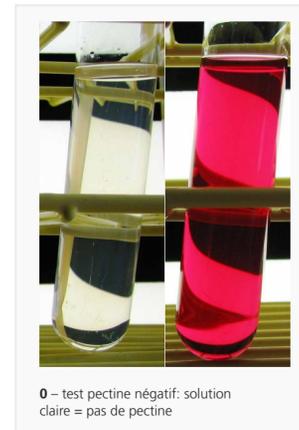
3 – fortement positif: haute floculation = haute présence de pectine



2 – décidément positif: formation de flocons = moyenne présence de pectine



1 – positif: formation trouble = faible présence de pectine



0 – test pectine négatif: solution claire = pas de pectine

Nous recommandons une addition supplémentaire d'enzymes

But atteint

Si vous voulez être en mesure d'auto-évaluer la présence de pectine dans votre moût ou votre vin, contactez votre distributeur local d'enzymes Novozymes afin d'obtenir des renseignements complémentaires, le kit ou le protocole. Ou bien contactez-nous directement par E-mail: wineprocessing@novozymes.com "In vino veritas" – contrôlez la présence de pectine dans votre moût ou votre vin et constatez comment nos pectinases améliorent indubitablement la vinification!

Novozymes Switzerland AG ·
Neumattweg 16 · 4243
Dittingen · Switzerland ·
Tel. +41 61 765 6111 ·
Fax +41 61 765 6333

Novozymes A/S ·
Krogshoejvej 36 ·
2880 Bagsvaerd ·
Denmark ·
Tel. +45 4446 0000 ·
Fax +45 4446 9999 ·
wineprocessing@novozymes.com · www.novozymes.com