



PROTEOTEST®

TEST PER LA VALUTAZIONE DELLA STABILITÀ PROTEICA DEI VINI
ESEGUITO ALLE CONDIZIONI ENOLOGICHE



CARATTERISTICHE

Il PROTEOTEST® è un kit di laboratorio per la valutazione della stabilità proteica dei vini. L'esame è molto semplice da eseguire, viene condotto alle condizioni enologiche in quanto non introduce alterazioni arbitrarie, risultando il test che simula in maniera più veritiera il meccanismo dell'instabilità proteica. L'informazione che si ottiene porta a un maggior rispetto dell'integrità e della qualità sensoriale del vino da trattare. Il test viene condotto a temperatura ambiente e nel breve spazio di qualche minuto è già possibile ottenere i risultati. Nell'ambito della manifestazione fieristica Intervitis-Interfructa di Stoccarda dell'aprile 2007 una commissione internazionale ha riconosciuto il contenuto innovativo del PROTEOTEST®, frutto della profonda conoscenza dei meccanismi colloidali di VASONGROUP.



IMPIEGHI

Il test può essere eseguito sia per la valutazione della stabilità proteica di un singolo vino, sia per indicare la quantità di bentonite necessaria al raggiungimento della stabilità proteica; in questo caso sarà necessario impostare delle semplici prove di chiarifica in laboratorio e su queste eseguire il PROTEOTEST®.



MODALITÀ D'USO

PREPARAZIONE DEL REATTIVO

1. Agitare la provetta per disperdere il reattivo che si potrebbe essere agglomerato;
2. Reidratare una provetta di reattivo con 10 mL di soluzione tampone (fino alla tacca superiore);
3. Agitare fino a completa dissoluzione del reattivo; la soluzione così realizzata, si presenterà torbida e andrà consumata entro 15 gg dalla data di preparazione;
4. Filtrare(*) la soluzione ottenuta, con membrana in PVDF poco prima del suo utilizzo.

NOTA: entro i 15 giorni indicati è possibile ri-filtrare la soluzione anche più volte, senza pregiudicare la regolarità del test.

VALUTAZIONE DELLA STABILITÀ PROTEICA DI UN VINO

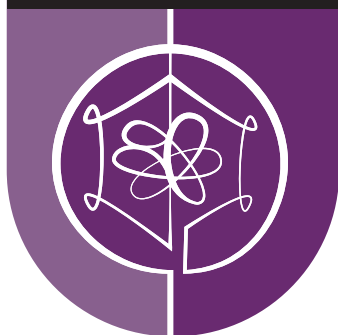
5. Filtrare(*) e/o centrifugare 50 mL di vino; valutare la torbidità iniziale con turbidimetro (T1). Se si dispone di provette di volume inferiore (es: da 30 o da 25 mL), è possibile eseguire il PROTEOTEST lo stesso, avendo cura di utilizzare il reattivo in proporzione (0.75 o 0.625 mL).
6. Aggiungere 1,25 mL di soluzione di reattivo, preparato come descritto in precedenza. Si raccomanda la sua filtrazione(*) poco prima dell'aggiunta;
7. Agitare;
8. Dopo 5 minuti valutare nuovamente la torbidità (T2).

Un incremento di torbidità superiore a 15 NTU è indice di instabilità proteica.

T2-T1 > 15 NTU = vino INSTABILE

Nel caso non sia disponibile un turbidimetro è possibile eseguire la valutazione anche ad occhio nudo: in questo caso si osserverà la differenza di torbidità rispetto ad un campione di vino filtrato come al punto 5. Per i vini rossi, in caso di difficoltà di visualizzazione, attendere qualche ora per verificare la formazione di un eventuale deposito.

(*) per le filtrazioni indicate in procedura, si consiglia l'adozione di un filtro Millex® -HV 0.45 micron in PVDF, ø 33 mm, non sterili, su una siringa da laboratorio. Codice Merk Millipore: SLHV033NB



PROTEOTEST®

TEST PER LA VALUTAZIONE DELLA STABILITÀ PROTEICA DEI VINI
ESEGUITO ALLE CONDIZIONI ENOLOGICHE

VALUTAZIONE DELLA QUANTITÀ DI BENTONITE NECESSARIA AL RAGGIUNGIMENTO DELLA STABILITÀ PROTEICA DI UN VINO

1. Selezionare il vino da testare;
 2. Prendere la bentonite che si userà sul vino in esame e reidratarla con la stessa acqua del processo di cantina, secondo le istruzioni riportate in scheda tecnica del fornitore (concentrazione, tempi di rigonfiamento etc...);
 3. Preparare una serie di cilindri con vino (es: 100 mL), allestendo dei dosaggi crescenti di bentonite;
 4. Agitare e lasciar decantare;
- Prelevare un'aliquota di vino chiarificato e continuare dal punto 5 della procedura precedente:
5. Filtrare(*) e/o centrifugare 50 mL di vino; valutare la sua torbidità iniziale con turbidimetro (T1).
 6. Aggiungere 1,25 mL di soluzione di reattivo, preparato come descritto in precedenza. Si raccomanda la sua filtrazione(*) poco prima dell'aggiunta;
 7. Agitare;
 8. Dopo 5 minuti valutare nuovamente la torbidità (T2).

Un incremento di torbidità superiore a 15 NTU è indice di instabilità proteica.

T2-T1 > 15 NTU = vino INSTABILE

Il primo dosaggio che presenterà un incremento di torbidità inferiore a 15 rappresenterà il dosaggio richiesto per raggiungere la stabilità proteica sul vino in esame.

Nel caso non sia disponibile un turbidimetro è possibile eseguire la valutazione anche ad occhio nudo: in questo caso il primo dosaggio che si presenterà limpido indicherà la quantità di bentonite richiesta per raggiungere la stabilità proteica sul vino in esame. Per i vini rossi, in caso di difficoltà di visualizzazione, attendere qualche ora per verificare la formazione di un eventuale deposito.



CONFEZIONI

Scatolina in cartone contenente:
30 provette con reattivo (ogni provetta è sufficiente per 8 determinazioni),
3 confezioni da 100 mL di soluzione tampone.



CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere accuratamente le confezioni aperte.



PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente il prodotto è classificato: non pericoloso.

PRODOTTO PER SOLO USO PROFESSIONALE/DIAGNOSTICO