

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Getränkeanalytik

Test Pectine-Amidon-Glucane

Version 02_2019

- Test rapide pour la détection qualitative de la pectine,
de l'amidon et du glucane dans les jus de fruits ou le vin -

Page 1/1

Test Pectine :

La pectine qui n'est pas entièrement éliminée est responsable de la turbidité des jus nus après stockage, mise en bouteille ou coupage avec de l'alcool (préparation de liqueurs).

Réalisation:

- Remplir le tube à essai † de jus jusqu'au premier repère annulaire ;
- Ajouter la solution d'essai de pectine jusqu'au deuxième repère annulaire ;
- Mélanger délicatement la préparation ;
- Laisser reposer le mélange pendant 15 minutes.

Évaluation:

Si aucune floculation ou formation de gel n'est visible, cela signifie qu'il n'y a pas de pectine. Une floculation (de couleur brune) indique la présence de pectine. De faibles floculations indiquent la présence de pectine résiduelle, répéter le test après une nouvelle enzymatisation du jus avec la pectinase.

Test Amidon :

L'amidon non dégradé provoque des précipités dans le jus nu après sa mise en bouteille/stockage.

Réalisation:

- Refroidir le jus chauffé à 20°C, chauffer le jus non chauffé à 70°C et le refroidir ;
- Remplir le tube à essai † de jus jusqu'au repère annulaire ;
- Ajouter avec précaution quelques gouttes de solution d'essai d'amidon ;
- Évaluer l'évolution de la couleur sur la zone de mélange.

Évaluation:

La présence d'amidon est indiquée par une coloration bleu-violet caractéristique, éventuellement seulement brune. L'amidon complètement dégradé ne réagit plus avec l'iode.

Test Glucane :

La présence de Bortrytis-Glucane est la principale cause de la mauvaise clarification et de la mauvaise filtrabilité des vins. Le Bortrytis-Glucane se précipite sous forme de filaments dans une solution alcoolique plus concentrée. Le **test glucane** détecte des concentrations de glucane >15 mg/l.

Réalisation:

- Filtrer l'échantillon sur un filtre plissé ;
- Remplir le tube à essai † de vin/jus jusqu'au premier repère annulaire ;
- Ajouter la solution de test au glucane jusqu'au deuxième repère annulaire ;
- Agiter brièvement le mélange.

Évaluation:

Si un précipité filamenteux se produit, le glucane est présent dans l'échantillon.

Équipement du kit de test (complet N° 2600):

- Tube à essai † pour le test de pectine (Art. n° 2610)
- Tube à essai † pour test d'amidon
- Tube à essai † pour test au glucane
- Solution d'essai de pectine, 500 ml (Art. n° 0718)
- Solution d'essai d'amidon, 50 ml (Art. n° 0529)
- Solution d'essai de glucane, 500 ml
- Portoir