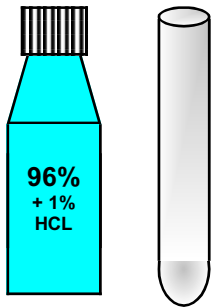


TEST CON ALCOHOL

- ♦ La **prueba pectina** permite detectar la presencia de pectina en el mosto o en el vino.
- ♦ La **prueba glucano** simple permite detectar una fuerte presencia de glucano en el vino (>15 mg/l).
Sin embargo cantidades más débiles perturban fuertemente la clarificación y la filtración. En caso de prueba simple negativa habrá que practicar la prueba modificada más sensible.
 Consultar a su enólogo o a nuestra empresa.

MATERIAL

Pectina	Glucano
Alcohol 96% acidificado con 1% HCL cuando sea posible. 1 tubo de ensayo.	Alcohol 96% acidificado con 1% HCL cuando sea posible. 1 tubo de ensayo



METODO

Pectina	Glucano	Prueba glucano modificada
<p>Poner en el tubo: 1 volumen de vino o de mosto para 2 volúmenes de alcohol acidificado.</p> <p>Mezclar tapando el tubo con el dedo. La aparición de un precipitado gelatinoso señala la presencia de pectinas.</p>	<p>Poner en el fondo del tubo 2 volúmenes de vino o de mosto y luego 1 volumen de alcohol acidificado.</p> <p>Mezclar suavemente haciendo un movimiento de rotación. La aparición de filamentos flotantes señala la presencia de glucanos.</p>	<p>Prueba glucano modificada: Centrifugar la primera prueba o directamente el vino o el mosto a 3000 vueltas/min durante 10 a 15 minutos. Disolver el sedimento de la centrifugación con 5 ml de agua destilada, añadir 5 ml de alcohol. Mezclar suavemente, esperar entre 4 minutos y 1 hora hasta la aparición de filamentos o de pequeños copos señalando la presencia de glucanos.</p>

