DETERMINACION DE ESTABILIDAD PROTEICA EN VINOS BLANCOS

PRINCIPIO

Se sabe que las proteínas inestables de un vino son las que causan turbidez o precipitación al someter el vino a temperaturas altas.
El método se basa en medir la diferencia de turbidez entre un vino filtrado testigo y el mismo sometido a 80ºC durante 30 Minutos

REACTIVOS

MATERIAL

- Tubo de ensayo.
- Nefelómetro (capaz de discriminar el color)
- Estufa con capacidad de calentamiento de 0-150ºC
- Viales de cristal

PROCEDIMIENTO

Se llena uno de los viales con el vino a analizar, se limpia y se seca bien con un papel y se introduce en el nefelómetro para medir la turbidez, T1. Se llena un tubo de ensayo con unos 15-20 cc del vino a analizar y se introducen en la estufa previamente caliente a 80ºC.
A la ½ hora se saca el tubo de ensayo y se deja enfriar.
Cuando el vino esté a temperatura ambiente se vuelve a medir la turbidez, T2

CALCULOS

T2 – T1 > 2 NTU Vino inestable
T2 – T1 < 2 NTU Vino estable

CASTILLA LEÓN
ASTURIAS • GALICIA
Tel.: +34 659 954908
Fax: + 34 987418544
benito@az3oeno.com

CATALUNYA
BALEARS
Tel.: +34 659 954909
Fax: + 34 932074277
guillem@az3oeno.com

LA MANCHA • EXTREMADURA
ANDALUCÍA • VALENCIA
Tel.:+34 659 954910
Fax:+ 34 943336332
inaki@az3oeno.com

RIOJA • PAÍS VASCO
NAVARRA • ARAGÓN
Tel.: +34 659 954911
Fax: + 34 943336332
xabier@az3oeno.com

Pol. Eziago • Parc. 5A/A1 • Apdo. 212 • Hernani (Gipuzkoa) • Tel: 943 336032 • Fax: 943 336332 • az3oeno@az3oeno.com • www.az3oeno.com