

SISTEMA RAPIDO PER LA VALUTAZIONE DELLA POTENZIALE INSTABILITA' PROTEICA NEI VINI E NELLE BEVANDE A pH ACIDO

La valutazione analitica dell'instabilità proteica nei vini è stata fino ad oggi effettuata con diverse metodiche che non danno risultati univoci anche con lo stesso vino creando in pratica delle incertezze sui trattamenti da eseguire.

Per tali motivi, si è ritenuto utile studiare un metodo d'indagine assolutamente standardizzabile, affidabile, di rapido e facile utilizzo, applicabile nei vini, mosti, succhi e bevande fermentate a pH acido.

ProtoCheck brevettato dal prof. Celotti dell'Univ. di Udine, prevede la reazione delle proteine potenzialmente instabili presenti nel prodotto tal quale con una miscela di coadiuvanti anionici stabilizzati.

Rispetto ad altri test, la reazione "specificata" che avviene non interagisce con altre sostanze e provoca in pochi secondi un intorbidamento perfettamente misurabile con un turbidimetro.

Il kit ProtoCheck permette di fare il test direttamente sul campione tal quale.

VANTAGGI DI "ProtoCheck":

- non è necessario filtrare il campione da analizzare
- rapidità e specificità della reazione con le proteine potenzialmente instabili
- nessuna interferenza significativa nella metodica
- metodica standardizzabile per avere risultati comparabili tra i diversi laboratori
- semplicità d'analisi (anche direttamente in cantina prelevando il vino/mosto dal serbatoio)
- diagnosi chirurgica del dosaggio del trattamento deproteinizzante

ISTRUZIONI D'USO:

1. Misurare la torbidità **T1** del campione "tal quale" non filtrato con un turbidimetro in grado di apprezzare valori di 0,1 NTU. Accertarsi che il valore misurato (NTU) sia stabile e non alterabile dalla presenza di bollicine d'aria o gas. Nel dubbio, decarbonicare il campione.
2. Aggiungere nella provetta ProtoCheck monouso il campione "tal quale" fino al livello indicato dalla freccia. La provetta va aperta immediatamente prima del suo utilizzo.
3. Tappare la provetta, capovolgerla delicatamente 2-3 volte per evitare la formazione di bolle d'aria. Travasare il contenuto nella cuvetta del turbidimetro. Leggere il valore di torbidità dopo 1 minuto dalla miscelazione "Campione - ProtoCheck".
4. Misurare la torbidità **T2** (NTU) e verificare che il valore letto sia stabile con una ulteriore lettura; se **T2** aumenta fare altre letture nei successivi 3-4 minuti fino ad avere un valore stabile. Se il valore diminuisce, considerare il valore più alto.
5. Calcolare il valore ProtoCheck cioè il differenziale di torbidità $(T2 - T1/1,5^*)$ dove *1,5 è il fattore di diluizione

Si considera stabile la bevanda quando il valore ProtoCheck è =0

Esempio 1: Vino STABILE

Torbidità del vino tal quale (**T1**) = 22,5 NTU
Torbidità del vino + ProtoCheck (**T2**) = 15 NTU

ProtoCheck = $(15 - 22,5/1,5)$ → 0

Esempio 2: Vino INSTABILE

Torbidità del vino tal quale (**T1**) = 15 NTU
Torbidità del vino + ProtoCheck (**T2**) = 15 NTU

ProtoCheck = $(15 - 15/1,5)$ → 5

NOTE: Il valore ProtoCheck deve essere ≥ 0 Nei test di chiarifica deproteinizzante attendere che il chiarificante sia ben decantato o separarlo tramite centrifugazione/filtrazione per evitare interferenze sul valore di stabilità.

CONFEZIONI : Scatola con n. 50 Provette ProtoCheck

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare le provette di ProtoCheck a temperatura ambiente e al riparo dalla luce.

Questo è un prodotto ritenuto non pericoloso quindi non necessita di scheda di sicurezza.

DISTRIBUITO DA:	
EVER srl 30021 Pramaggiore (VE) Tel: +39-0421-200-455 Fax: +39-0421-200-460 www.ever.it ; ever@ever.it	ENARTIS 28069 San Martino di Tecate (NO) Tel: +39-0321-790-300 Fax: +39-0321-790-347 www.enartis.com vino@enartis.it