

PROTEOTEST®

ТЕСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ СТАБИЛЬНОСТИ БЕЛКА В ВИНАХ, ПРОВОДИМЫЙ В ЭНОЛОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

PROTEOTEST® - это лабораторный комплект для оценки стабильности белка в винах. Тест очень прост в проведении и проводится в энологических условиях. Поскольку он не вносит произвольных изменений, он является наиболее надежной имитацией механизма нестабильности белка. Полученные результаты дают точное представление о целостности и качестве тестируемого вина. Тест проводится при комнатной температуре, и результаты доступны уже через несколько минут.

Во время выставки Intervitis-Interfructa в Штутгарте (апрель 2007 г.) международная комиссия присудила инновационную премию компании Vason за PROTEOTEST® в знак признания знаний и исследований коллоидных процессов VASONGROUP.

ПРИМЕНЕНИЕ

Этот тест можно использовать как для оценки стабильности белка в вине, так и для определения количества бентонита, необходимого для достижения стабильности белка. Количество бентонита можно определить, подготовив различные количества и проверив их нестабильность с помощью PROTEOTEST®.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПОДГОТОВКА РЕАГЕНТОВ

- A. Встряхните пробирку с реагентом, чтобы разбить комки, которые могли образоваться
- B. Регитратируйте пробирку при помощи 10 мл буферного раствора (до верхней отметки);
- C. Встряхните реагент и буфер до полного растворения. Раствор будет мутным и должен быть использован в течение 15 дней с момента его приготовления;
- D. Отфильтруйте раствор с помощью ПВДФ (*) мембраны непосредственно перед использованием.

ВАЖНО: в течение указанных 15 дней можно повторно фильтровать раствор столько раз, сколько необходимо, не влияя на точность теста.

ОЦЕНКА СТАБИЛЬНОСТИ БЕЛКА В ВИНЕ

1. Отфильтруйте (*) и/или отцентрифугировать 50 мл вина; определить начальную мутность при помощи турбидиметра (T1). Вы также можете использовать кюветы меньшего объема с PROTEOTEST®.
2. Добавьте 1,25 мл раствора реагента, приготовленного, как описано выше. Пожалуйста, не забудьте отфильтровать реагент (*) непосредственно перед добавлением; Если используется кювет меньшего размера, используйте пропорциональное количество (то есть 30 мл кювет используют 0,75 мл, или 25 мл кювет используют 0,625 мл реагента).
3. Потрясите
4. Через 5 минут проверьте опять мутность (T2).
Увеличение мутности выше 15 NTU указывает на нестабильность белка.

$T2 - T1 > 15 \text{ NTU} = \text{НЕСТАБИЛЬНОЕ вино}$

ООО «ФУДМАШ»

Юридический адрес: 350067, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Душистая, дом 55, кв./оф. 5
Адрес склада: РФ, Краснодарский край, Динской район, пос. Южный, ул. Водозаборная, дом 58
тел./ф: +7 (861) 99-111-65, +7 (989) 277-01-21 www.f-mash.ru - sale@f-mash.ru

Если измеритель мутности недоступен, можно определить невооруженным глазом: в этом случае проверить мутность по сравнению с отфильтрованным образцом вина, как в пункте 1. Для красных вин, если визуализация затруднена, подождите несколько часов, чтобы проверить возможное образование осадка.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА БЕНТОНИТА, НЕОБХОДИМОГО, ЧТОБЫ ДОСТИГНУТЬ СТАБИЛЬНОСТИ БЕЛКА В ВИНЕ

- Выберите вино для тестирования;
- Возьмите бентонит, который будет использоваться в тестируемом вине и регидратируйте его тем же способом и водой, которые доступны на винзаводе, в соответствии с инструкциями, приведенными в техническом паспорте поставщика (концентрация, время набухания и т. д.);
- Подготовьте ряд цилиндров с вином (например, 100 мл) с увеличением дозировки бентонита;
- Встряхните и дайте осесть.

Возьмите немного осветленного вина и продолжите с пункта 1 предыдущей процедуры:

1. Отфильтровать (*) и / или отцентрифугировать 50 мл вина; определите его начальную мутность с помощью турбидиметра (T1).
2. Добавьте 1,25 мл раствора реагента, приготовленного, как описано ранее. Мы рекомендуем фильтрацию (*) непосредственно перед его добавлением;
3. Встряхните;
4. Через 5 минут проверьте опять мутность (T2).
Увеличение мутности выше 15 NTU указывает на нестабильность белка.

$T2 - T1 > 15 \text{ NTU} = \text{НЕСТАБИЛЬНОЕ вино}$

Первая дозировка, которая показывает увеличение мутности ниже 15, будет дозой, необходимой для достижения стабильности белка в тестируемом вине, то есть $T2 - T1 < 15 \text{ NTU}$ означает, что вино является стабильным при такой дозе бентонита.

Если измеритель мутности недоступен, можно определить невооруженным глазом: в этом случае проверить мутность по сравнению с отфильтрованным образцом вина, как в пункте 1. Для красных вин, если визуализация затруднена, подождите несколько часов, чтобы проверить возможное образование осадка.

УПАКОВКА

Маленькая картонная коробка, содержащая:
30 пробирок с реагентом (каждая пробирка может использоваться для 8 определений),
3 x 100 мл бутылочки с буферным раствором.

ХРАНЕНИЕ

Хранить в прохладном и сухом месте. Надежно закройте открытые упаковки.

ОПАСНОСТЬ

На основании действующих европейских норм продукт классифицирован: не опасный

ПРОДУКТ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО / ДИАГНОСТИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

(*) для фильтрации, указанной в процедуре, мы рекомендуем использовать лабораторный шприц с фильтром Millex® -HV 0,45 микрон ПВДФ, ø 33 мм, нестерильный. Merk Millipore код: SLHV033NB

ООО «ФУДМАШ»

Юридический адрес: 350067, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Душистая, дом 55, кв./оф. 5
Адрес склада: РФ, Краснодарский край, Динской район, пос. Южный, ул. Водозаборная, дом 58
тел./ф: +7 (861) 99-111-65, +7 (989) 277-01-21 www.f-mash.ru - sale@f-mash.ru