

PEKTINTESZT

A mustban található pektin legegyszerűbben a pektinteszttel mutatható ki.

Jól tisztított enzimek, mint az **Enolzym Clar** vagy **Depectil MP+** túladagolása nem lehetséges, mert egy tiszta pektináz csak a pektint bontja le. Ha a pektinbontás végbement az enzim még működőképes, de nincs már mit lebontson.

Pektin

A növényi sejtek középlemeze pektinből áll. A pektin szénhidrát vegyület, amit metanollal észterezett galakturonsavból áll. A pektin már a préselés során oldott állapotban kerül a mustba. Oldhatatlan pektinrészek, olyan növényi részekhez kapcsolódnak, amik a mustban, mint zavarosító anyagok vannak jelen. Így a pektin stabilizálja a zavarosító anyagokat és megnehezíti, egyes esetekben meggátolja a tisztulást és a szűrést. Mustsűrítés hatására zselésedést is okozhat.

A pektint enzimek bontják le, amik szintén természetes alkotórészek. Az italokban az enzimek hatása teszi lehetővé a tisztulást vagy derítést, illetve a szűrést.

Pektin kimutatása

A pektin kimutatásához 96 %-os alkoholt használunk. Ilyenkor kihasználjuk, hogy a több mint tíz galakturonsavból álló pektinmolekulák 50 %-os etanolban víz jelenlétében zselírozódnak. A teszt végrehajtásához a mustot 96 %-os alkohollal 1:1 arányban óvatosan összekeverjük (kivételes esetekben, illetve likőr előállításnál 1:2 arányban).

Pektin jelenléte esetén néhány percen belül gél képződés indul meg. Néhány esetben azonban a mintát hosszabb ideig kell megfigyelni kb. 30 percen keresztül.

A pektinteszt kiértékelése

A vizsgált minta pektint tartalmaz, amennyiben a képződött buborékok nem szállnak fel és zselés pelyhek képződnek. Magasabb pektintartalom esetén a kicsapódott gél jól elválló szilárd részt képez a kémcsőben. Alacsonyabb pektintartalom esetén is morzsaszerű kiválás látható a kémcső falán.

Pektinteszt végrehajtása

- Egy kémcsőbe töltünk 5 ml mustot.
- Ezt követően adjunk hozzá 5 ml 96 %-os alkoholt.
- Az összekeverés a kémcső két-, háromszori fejre állításával történjen, nem szabad összerázni!
- Ezt követően a keveréket néhány percig hagyjuk állni.

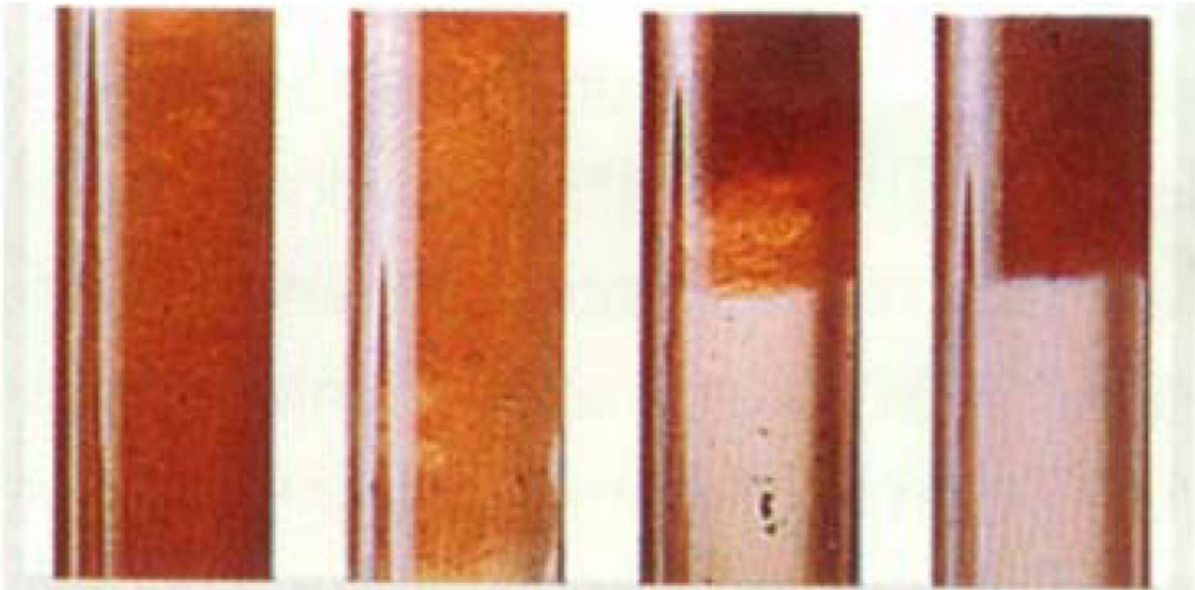


(must sok pektinnel)

Nincs pektin

→ → → →→→→

Növekvő pektintartalom = tisztulási nehézségek



Termékismertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, - ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözöek, - ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek.

Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadóak.

Kerttrade Italtechnológia Kft.
2336 Dunavarsány,
Neumann János utca 26.
Adószám: 12045077-2-13
Cégjegyzékszám: 13 09 221379

+36 24 534 080
+36 70 391 5698
borkezeles@kerttrade.hu

Erste Bank Hungary Zrt.
HUF 11600006-00000000-73699534
EUR HU75 11600006-00000000-73699565
Swift code: GIBA HUHB

www.borkezeles.hu
www.boraszatilabor.hu
www.flextank.hu
www.buchervaslin.hu
www.kerttrade.hu