

TEST PROTÉIQUE À LA CHALEUR



DÉTERMINATION DE L'INSTABILITÉ PROTÉIQUE DU TÉMOIN

- 1 Mesurer la turbidité : si > 2 NTU, filtrer l'échantillon → **turb1**
- 2 Chauffer l'échantillon au bain-marie **30 minutes à 80 °C**.
- 3 Laisser refroidir l'échantillon **durant 45 minutes à température ambiante**.
- 4 Mesurer à nouveau la turbidité de l'échantillon → **turb2**



Attention :

- risque de sous-estimer le niveau d'instabilité pour un temps de refroidissement moindre (ou en cas de refroidissement sous l'eau froide).
- risque de surestimer le niveau d'instabilité pour un temps de refroidissement supérieur.

Résultat :

Le vin est stable pour un ΔNTU (turb2 - turb1) < 2



DÉTERMINATION DE LA DOSE UTILE DE BENTOSOL PROTECT

- 1 Multiplier par deux la valeur d'instabilité (Δ NTU) obtenue
= dose la plus faible (en g/hL) de Bentosol Protect à tester → **BP1**
- 2 Tester au moins deux doses de Bentosol Protect : **BP1** et **BP1 + 20 g/L**.
- 3 **30 minutes après incorporation*** et homogénéisation de Bentosol Protect dans l'échantillon d'essai, **refaire un test à la chaleur**.

Résultat :
Dose minimale efficace de Bentosol Protect
= plus faible dose testée permettant de stabiliser le vin (Δ NTU < 2)

Nous recommandons d'**augmenter cette dose de 10 g/hL** afin de prévenir toute erreur de manipulation lors de l'utilisation en cave.



Attention :

**Pas d'incorporation directe : préparer au préalable une solution diluée de Bentosol Protect dans de l'eau chaude et la laisser gonfler 1 heure minimum afin de garantir une bonne efficacité du produit.*