

Botrytest

Kit d'analyse colorimétrique pour le dosage spécifique de l'activité laccase dans les raisins, moûts et vins.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

♦ **Utilisation** : kit prêt à l'emploi permettant d'analyser l'activité laccase de *Botrytis cinerea* sur le raisin, le moût et le vin. La mesure de l'activité laccase donne une information sur l'oxydabilité du moût et permet de détecter la pourriture interne.

♦ **Intérêt œnologique** : un des critères déterminant de la qualité de la vendange est son état sanitaire. La pourriture grise occasionnée par *Botrytis cinerea* est souvent responsable de la dépréciation de cette qualité. En effet, la présence de laccase et la mesure de son activité est un marqueur de l'altération de la récolte par *Botrytis cinerea*.

Les derniers millésimes, tant en hémisphère nord qu'en hémisphère sud, nous ont rappelé que « le *Botrytis* est un champignon de diffusion mondiale en dehors peut-être des zones désertiques » (Galet, 1977). Les raisins parasités par ce champignon contiennent une paradiaphénol oxygène oxydoréductase, la **laccase** (Dubernet, 1974), capable d'**oxyder un grand nombre de composés du raisin en particulier aromatiques** (Boidron, 1978) et polyphénoliques (Salgues et al., 1986).

Dans le cas des vendanges fortement botrytisées, les moûts et vins peuvent être **considérablement altérés**, et ce, en dépit des précautions prises : sulfitage à dose appropriée, travail en réduction totale, levurage immédiat, écoulage précoce...



MODE D'EMPLOI

♦ La mesure de l'activité laccase dans les raisins, les moûts et les vins avec BOTRYTEST* repose sur le principe de la méthode colorimétrique développée par Dubourdieu et al. (1984, 1987). Très sensible, rapide, peu onéreux et strictement spécifique de l'activité laccase, le BOTRYTEST présente également l'avantage de ne pas nécessiter d'appareillage pour la mise en oeuvre du test.

*Validé et approuvé par diverses institutions : Faculté d'œnologie de Bordeaux, l'IFV et la Chambre d'agriculture.

♦ **Informations pratiques** : analyses possibles sur raisins, moûts et vins. Le temps d'analyse est de 10 à 15 minutes suivant le temps de percolation. Un volume de 10 mL de moût ou de vin est nécessaire. Pour la préparation, il faut suivre les instructions qui se trouvent dans le kit 10 doses.



SPÉCIFICATIONS

PHYSICO-CHIMIQUES

RÉACTIF

- **Ethanol** : CAS : 64-17-5
- **Syringaldazine** : CAS : 14414-32-5

SOLUTION TAMPON

- **Acide Acétique** : CAS : 64-19-7
- **Acétate de sodium trihydraté** : CAS 6131-90-4
- **Ethanol** : CAS : 64-17-5



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

♦ **Mallette 10 doses** : kit de démarrage comprenant le protocole de dosage, l'abaque de lecture, le portoir à tubes, 10 tubes, 10 seringues, 30 mL de solution tampon, 15 mL de réactif coloré, 3 pipettes, 1 chronomètre.

Recharge 25 doses : comprenant 60 mL de solution tampon, 20 mL de réactif coloré, 25 seringues, 3 tubes.

Recharge 100 doses vrac : comprenant 100 mL de solution tampon, 200 mL de réactif coloré, 100 seringues.

♦ Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Les solutions (tampons et réactifs) peuvent être conservées 18 mois à + 2° / 8 °C, à partir de la date de fabrication. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.