

AV – Acido L-Lattico

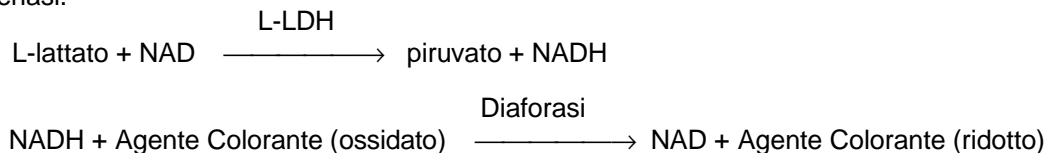
Cat. N. 262

Uso

Usare AV- Acido L-Lattico per misurare il livello di Acido L-Lattico del vino che è in fase di o sta per iniziare la fermentazione malolattica. Si può altresì usare per analizzare il succo d'uva ed il mosto, oltre ad indicare la contaminazione dei Batteri dell'Acido Lattico..

Metodologia

AV- Acido L-Lattico si basa sul cambiamento di colore rilevato da un indicatore cromatico durante la reazione chimica dell'acido L-Lattico e la Nicotinammide Adenina Dinucleotide (NAD) in presenza dell'enzima malato deidrogenasi.



Campione

I campioni di succo d'uva, mosto e vino si possono usare così come sono. I campioni di vino che hanno subito la fermentazione malolattica si dovrebbero diluire 1:10 prima del test qualora il valore supposto sia superiore ai 400 mg/l. La striscia del test ACCUVIN AV – Acido L-Lattico rimuove le abituali interferenze dai campioni colorati e torbidi. I campioni non si devono prefiltrare né trattare con carbone attivato o polvere di poliammide. La temperatura del campione può variare da 10°C a 35°C.

Procedura

1. Comprimere l'ampolla superiore della pipetta una volta. Immergere la punta nel campione di vino, mosto o succo d'uva e rilasciare per aspirare il liquido. L'ampolla inferiore dovrebbe contenere una parte di campione, senza essere piena. (Se preferite usare una pipetta a spostamento d'aria regolate il volume del campione a 20 µL)
2. Versare il campione sullo strato assorbente rettangolare sul retro della striscia comprimendo l'ampolla superiore della pipetta. **Esercitare una leggera pressione sullo striscia con la punta della pipetta.** Far assorbire la gocciolina di liquido dallo strato assorbente. Nota: uscirà solo il campione contenuto nella punta della pipetta. Attendere 2 minuti affinché il colore si manifesti.
3. Stabilire il livello di acido L-lattico in mg/l del campione confrontando il colore della striscia con la scala cromatica della confezione del test. Qualora il colore della striscia sia tra due blocchi di colore, scegliere un valore intermedio di livello di acido lattico. Nota: diluendo il campione prima del test, il livello di acido lattico sarà 10 volte quello riscontrato sulla scala cromatica. **(Poiché le luci fluorescenti emettono luce verde, è meglio eseguire il confronto cromatico con luce incandescente o naturale).**

Conservazione

Conservare lontano da luce solare diretta, a temperature inferiori a 26°C e in luogo asciutto. Il prodotto è soddisfacente fino alla data indicata sulla confezione.

ACCUVIN, LLC
P.O. Box 967
Corvallis, OR 97339
Tel, fax: 541-753-4568

www.ACCUVIN.com

per informazioni tecniche: e-mail: techinfo@accuvin.com

Limiti di responsabilità del venditore: Si sono realizzati gli sforzi necessari per assicurare l'esattezza del materiale contenuto nel presente foglio informativo e la precisione dei risultati ottenuti mediante le strisce del test AV, tuttavia non implica garanzia di idoneità. In nessun momento l'acquirente potrà rivendicare diritti, né il venditore sarà responsabile in caso di danni indiretti, particolari, accidentali di qualsivoglia natura compresi, ma non limitati a, perdita di profitto, spese promozionali o di produzione, danno alla reputazione o perdita di clienti. Il risarcimento dell'acquirente per qualsiasi reclamo non dovrà eccedere il valore dell'acquisto dei prodotti indipendentemente dalla natura del reclamo, sia in contratto, torto, garanzia o altrimenti.

Interpretazione Riassuntiva per la maggior parte dei Vini

(Date le differenze tra varietà di uva e stili di vino, viticoltori e produttori dovrebbero trarre le conclusioni finali)

La fermentazione malolattica è un metodo per ridurre l'acidità titolabile totale ed aumentare il pH regolando le rispettive concentrazioni di acido L-malico e L-lattico, in modo da ammorbidire il vino e, in caso di vino rosso, renderlo "maturo e corposo"¹. Un altro vantaggio della fermentazione malolattica è la stabilità microbiologica². Infatti, per un migliore controllo della qualità, i produttori solitamente preferiscono che la fermentazione malolattica secondaria si completi subito dopo la fermentazione alcolica, in modo da proteggere il vino dal rischio di pericolosi microrganismi³.

Poiché l'uva non produce acido lattico, controllando il L(+) acido lattico si può rilevare l'inizio della fermentazione malolattica. Spesso i laboratori ricevono campioni per verificare il completamento della FML e scoprono che non è nemmeno iniziata. Il produttore viene fuorviato dall'aspetto di ribollimento successivo alla fermentazione primaria. Le bollicine non sono solo dovute alla FML, ma anche al degassamento del vino col calore delle botti⁴

L'acido lattico, come l'acido acetico, si può anche formare prima e durante la fermentazione primaria a causa di Batteri di Acido Lattico contaminanti, aumentando il rischio che si blocchi la fermentazione e che insorgano strani aromi nel vino. Il controllo del livello di acido lattico provocato nell'uva e nel mosto da detti BAL contaminanti può servire ad indicarne un livello eccessivo. Se così fosse questi microrganismi si possono controllare aggiungendo lisozima^{5,6}.

Bibliografia

1. Peynaud, E., *Knowing and Making Wine*, John Wiley and Sons, New York, **1984**. pagg. 120-131.
2. Davis, C.R., Wibowo, D., Eschenbruch, R., Lee, T. H. and Fleet, G.H., "Practical implications of malolactic fermentation: a review." *Am. J. Enol. Vitic.*, 36(4):292-301 **1985**.
3. Kunkel, R.D., "Malolactic Fermentation, a California perspective," *Wines and Vines*, 79(9):39 **1998**.
4. Vallesi, M., personal communication. **2002**.
5. Gao, Y.C., Zhang, G., Krentz, S., Darius, S., Power, J., and Lagarde, G., "Inhibition of spoilage lactic acid bacteria by lysozyme during wine alcoholic fermentation," *Aust. J. Grape & Wine Res.*, 8 (1): 76 **2002**.
6. Nygaard, M., Petersen, L., Pilatte, E., and Lagarde, G., "Prophylactic use of lysozyme to control indigenous lactic acid bacteria during alcoholic fermentation," ASEV 53rd Annual Meeting, Portland, OR **2002**.