

AV – Zucchero Residuo

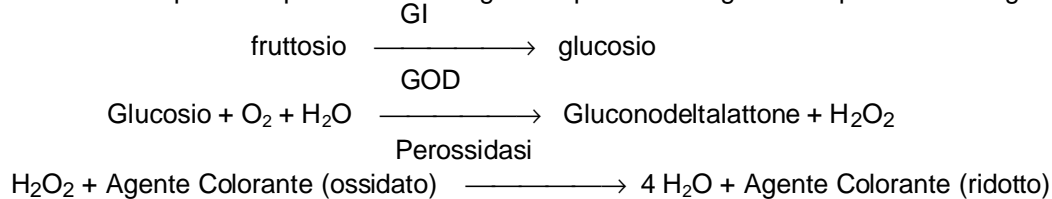
Cat. n. 220

Uso

AV-RS è studiato per misurare i livelli di zucchero fermentabile residuo nel mosto e nel vino fermentati.

Metodologia

AV-Zucchero Residuo si basa sul cambiamento di colore rilevato da un indicatore cromatico durante una reazione che comprende il perossido di idrogeno in presenza degli enzimi perossidasi e glucossidasi.



Campione

I campioni di vino si possono usare così come sono. I campioni di succo d'uva e mosto si dovrebbero diluire 1:20 prima del test qualora il valore supposto sia superiore ai 2000 mg/l. Usare i tubetti Quick Dilute di ACCUVIN. La striscia del test ACCUVIN AV – Zucchero Residuo (brevetto in corso) rimuove le abituali interferenze dai campioni colorati e torbidi. I campioni non si devono prefiltrare né trattare con sostanze per eliminare il colore quali 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 zucchero fermentabile 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 zucchero residuo. Nota: diluendo il campione prima del test con Quick Dilute 1:20, il livello di zucchero residuo sarà 20 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

Interpretazione

Lo zucchero residuo è la quantità di zucchero rimasta dopo il completamento della fermentazione primaria (alcolica). Lo zucchero residuo può variare molto secondo il tipo di vino desiderato e le caratteristiche del mosto, per es. il livello di acidità titolabile. Le concentrazioni di zucchero residuo sono importanti per stabilire la conclusione della fermentazione, per le caratteristiche sensoriali e per la stabilità microbica del vino. Tecnicamente, "i vini da tavola secchi senza zucchero fermentabile" si definiscono come vini che hanno una concentrazione di zucchero riducente inferiore a $2\text{g/l}^{2,3}$, sebbene a livello sensoriale, l'assenza di dolcezza percepita si ottenga con concentrazioni inferiori a 5g/l^6 .

Nella produzione di vino bianco la fermentazione inizia dopo che il mosto è stato separato dai semi e dalle bucce. La fermentazione del vino bianco è solitamente più lenta rispetto a quella del vino rosso, perché avviene a temperature più basse. Inoltre, a volte si scelgono lieviti a crescita lenta per intensificare il carattere fruttato dei vini o per fermare più facilmente la fermentazione ad un certo punto qualora si desideri un livello di zucchero residuo superiore al secco.

Per i vini rossi la fermentazione avviene in presenza di bucce e semi e a temperatura più elevata per aumentare l'estrazione del colore ed dei tannini. La maggior parte dei vini rossi vengono torchiati quando lo zucchero residuo è al 5%, poi la fermentazione può continuare fino a raggiungere la secchezza desiderata. Questo perché il colore viene estratto quasi completamente prima che il grado alcolico raggiunga il 10%, quando i tannini sono più deboli. Per la massima estrazione dei tannini la fermentazione può concludersi sulle bucce. In questi casi il vino richiede un lungo periodo di invecchiamento prima di esser bevuto.

Gli zuccheri riducenti nel vino sono esosi (principalmente glucosio e fruttosio) e pentosi (principalmente arabinosio e silosio). I pentosi non sono fermentabili con i lieviti di vino.² Poiché i pentosi possono variare da 0,4 a $2,0\text{g/l}$,^{1,2} il modo migliore per stabilire il completamento della fermentazione primaria è misurare glucosio più fruttosio.

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)

<u>Zucchero Residuo</u>	<u>Interpretazione</u>	<u>Azione</u>
< 500 mg/l	Valore normale per un vino molto secco	Nessuna azione richiesta
500 – 1000 mg/l	Livelli tipici dopo la fermentazione primaria per un vino secco	Nessuna azione richiesta
1000 – 2000 mg/l	Valore normale per un vino da tavola semi secco	Nessuna azione se si desidera vino semi secco; altrimenti proseguire la fermentazione
2000 – 3000 mg/l	Valore normale per un vino da tavola semi dolce	Nessuna azione richiesta se si desidera vino semi dolce; altrimenti proseguire la fermentazione
3000 – 8000 mg/l	Valore normale per un vino da dessert	Nessuna azione se si desidera un vino da dessert
4000 – 5000 mg/l	Fine della fase di estrazione per la maggior parte di vini rossi	Separare il mosto rosso dalla feccia, torchiare per evitare l'insorgenza di idrogeno solforoso.

Bibliografia

1. Margalit, Y., *Concepts in Wine Chemistry*, The Wine Appreciation Guild, San Francisco, **1997**.
2. Zoecklein, B.W., Fugelsang, K.C., Gump, B.H. and Nury, F.S., *Wine Analysis and Production*, Chapman and Hall, New York, **1995**.
3. Dharmahikari, M., "White wine production," *Vineyard and Vintage View*, 14(2), 14(3), 14(4), 14(5), 14(6), and 15(1), **1999 – 2000**.
4. Dharmahikari, M., "Red wine production," *Vineyard and Vintage View*, 15(2), 15(3), 15(4), **2000**.
5. Jackisch, P., *Modern Winemaking*, Cornell University Press, Ithaca, NY **1985**.
6. Cook, R.M., Devlin, B.R., Ebeler, S.E., and Butzke, C.E., "Evaluation of a digital blood gas monitor for measuring residual sugar in wines," *Am. J. Enol. Vitic.*, 49(2): 225-228 **1998**.

220BT dic. 2003