

# Benvenuti da ACCUVIN, LLC / Home italiana

---

**Per rendervi la vita più facile la nostra azienda ha creato dei test rapidi, precisi, economici, facili da usare ed utilizzabili ovunque e che non richiedono attrezzatura di laboratorio né formazione professionale.**

Se vi serve un test per l'acido Malico o L-Lattico (che non richiede attrezzatura di laboratorio né formazione professionale) per monitorare la fermentazione malolattica, noi ne abbiamo uno.

Se vi serve un test per il pH (che non richiede attrezzatura di laboratorio né formazione professionale) per stabilire il momento ottimale per la vendemmia, noi ne abbiamo uno.

Se vi serve un test per lo Zucchero Residuo (che non richiede attrezzatura di laboratorio né formazione professionale) per fissare il tenore di zucchero al livello desiderato, noi ne abbiamo uno.

Se vi serve un test per l'acidità Titolabile (che non richiede attrezzatura di laboratorio né formazione professionale) per monitorare il punto di maturazione nella vigna e l'estrazione aromatica ottimale nella cantina, noi ne abbiamo uno.

Ecco una lista più dettagliata dei nostri prodotti. I prodotti sono disponibili in tutta Italia dal STEROGLOSS s.r.l.  
[www.steroglass.it](http://www.steroglass.it).

## **AV-ZUCCHERO RESIDUO**

Il test rapido per lo Zucchero Residuo di ACCUVIN, verifica solo Fruttosio e Glucosio, gli zuccheri ridotti durante la fermentazione primaria. Gli zuccheri riducenti nel vino sono esosi (in particolare glucosio e fruttosio) e pentosi (principalmente arabinosio e silosio). I pentosi non sono fermentabili con i lieviti di vino. Poiché i pentosi possono variare da 0,4 a 2,0 g/l, il modo migliore per stabilire il completamento della fermentazione primaria è misurare glucosio più fruttosio. La scala di valori va da 100 a 2000 mg/l.

## **AV-pH**

Il pH, uno dei parametri chiave per il produttore, è un fattore importante nella scelta del momento ottimale per la vendemmia. Viene misurato per stabilire se sono necessarie correzioni prelieve alla fermentazione primaria o prima della fermentazione malolattica. Si misura nel caso di aggiunta di anidride solforosa come conservante, giacché l'efficacia di questo composto chimico varia notevolmente col variare del pH. Inoltre il pH si controlla per ottimizzare le condizioni di chiarificazione, per migliorare la resistenza del vino all'instabilità microbiologica e per definire l'equilibrio organolettico del vino. Il kit del test per il pH è ottimizzato per uso enologico con una scala di valori pH che va da 3,0 a 4,0 ed una sensibilità di 0,1 unità pH.

## **AV-TA**

L'ACIDITÀ TITOLABILE è importante per migliorare l'estrazione dei componenti aromatici prima della fermentazione. Durante la lavorazione del vino, il controllo dell'AT ne migliora la fermentazione. Dopo la fermentazione, il controllo dei livelli di acidità conferisce un corretto equilibrio e migliora l'invecchiamento. Il controllo dei livelli di AT dopo la fermentazione può anche servire per monitorare cambiamenti indesiderati causati da lieviti o batteri. La scala di valori va da 4,0 a 11,0 g/l come l'acido tartarico.

## **AV-Acido Malico**

La fermentazione malolattica, ovvero la fermentazione secondaria nella produzione del vino, è un metodo per ridurre l'acidità titolabile totale regolando rispettivamente la concentrazione dell'acido L-malico ed L-lattico, ammorbidendo il vino e favorendone la maturità e la corposità. Inoltre, questo processo aumenta la stabilità microbiologica, poiché uno dei nutrienti principali dei batteri dannosi viene eliminato. La scala di valori va da 30 a 500 mg/l.

## **AV-Acido L-Lattico**

Il kit del test per l'Acido L-Lattico serve per misurare l'acido L-lattico nel vino per assicurarsi che la fermentazione malolattica sia iniziata. Non è sempre facile stabilire se la comparsa di bollicine dopo la fermentazione primaria è effettivamente l'inizio della FML o semplicemente un degassamento del vino quando si scalda. Il prodotto, con una scala di valori che va da 10 a 400 mg/l, si può anche utilizzare per rilevare elevati livelli di contaminazione dovuta ai batteri dell'acido lattico.

### **AV-Acido D-Lattico**

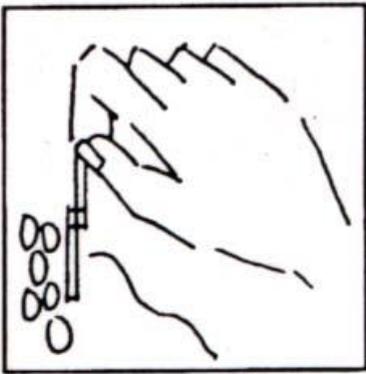
Il kit per test dell'acido D-Lattico è stato progettato per misurare la concentrazione di acido d-lattico che è un indicatore importante di eccesso o proliferazione indesiderata dei batteri dell'acido lattico. Se la vinificazione è ben controllata, questi batteri svolgono un ruolo importante nel miglioramento della qualità del vino, ma se si ha proliferazione nel momento sbagliato o di specie errate, la qualità e l'accettabilità del vino risulteranno enormemente compromesse. Un controllo regolare può impedire lo sviluppo dello spunto lattico, delle ammine biogeniche e di vini amari, "fecciosi" o "viscosi". Il kit per test dell'acido D-lattico ha un intervallo di 30 - 500 mg/L.

### **AV-SO2 Libero**

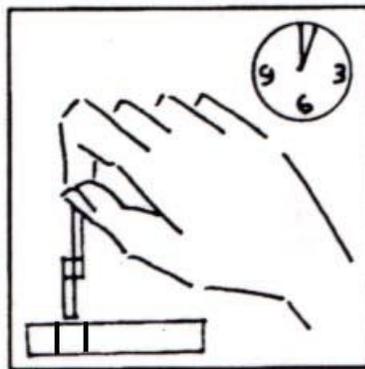
Il biossido di zolfo presente nel mosto e nel vino non ha proprietà conservanti. Una parte di esso è legato ad altri composti chimici, riducendo così l'efficacia di conservante di un 30-70%. Inoltre, il tipo di legame può variare nel tempo, alterando le proprietà di conservante di una dose adeguata. L'efficacia del biossido di zolfo quale conservante dipende altresì dal pH. I vini con pH basso richiedono livelli inferiori, mentre i vini col pH alto richiedono concentrazioni notevolmente maggiori per ottenere lo stesso effetto di un tipico vino con un pH tra 3,3 e 3,4. Il kit di SO2 Libero è suddiviso in Fascia Bassa (0-40 ppm) e Fascia Alta (40-130 ppm).

**I KIT DEI NOSTRI TEST SONO COMPLETI DI TUTTO CIÒ che vi serve per usarli: test, applicatori, scale cromatiche ed un foglio informativo con i suggerimenti su come agire in periodo di vendemmia e durante la produzione del vino basandosi sui risultati dei test.**

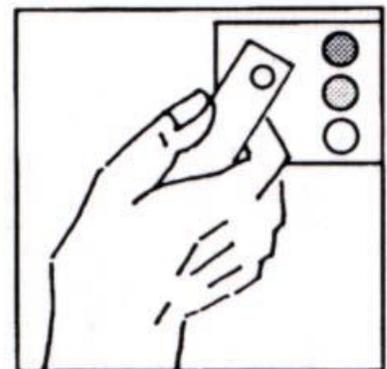
### **Bastano 3 SEMPLICI MOSSE!**



Aspirare il campione di vino.



Versare sulla striscia. Attendere qualche minuto.



Confrontare il colore con la scala cromatica.