



# PROTEOTEST®

TESTE PARA AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE PROTEICA DOS VINHOS REALIZADO NAS CONDIÇÕES ENOLÓGICAS

## CARACTERÍSTICAS



O PROTEOTEST® é um kit de laboratório para avaliar a estabilidade proteica dos vinhos. O teste é simples de realizar e é conduzido nas condições enológicas, o que não introduz alterações arbitrárias, tornando-o o teste que simula de forma mais precisa as interações de instabilidade proteica. Utilizando as informações obtidas leva-se a um maior respeito pela integridade e qualidade sensorial do vinho a ser tratado. O teste é realizado à temperatura ambiente e, em poucos minutos, já é possível obter os resultados. Na feira Intervitis-Interfructa em Stuttgart, em abril de 2007, uma comissão internacional reconheceu o conteúdo inovador do PROTEOTEST®, resultado do profundo conhecimento dos mecanismos coloidais da VASONGROUP.

## APLICAÇÕES



O teste pode ser realizado tanto para avaliar a estabilidade proteica de um único vinho quanto para indicar a quantidade de bentonite necessária para alcançar a estabilidade proteica; neste caso, será necessário realizar testes simples de clarificação em laboratório e, com base nisso, executar o PROTEOTEST®

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



### PREPARAÇÃO DO REATIVO

1. Agitar o tubo de ensaio para dispersar o reagente que poderá ter-se aglomerado;
2. Reidratar um tubo de ensaio de reagente com 10 mL de solução tampão (até à marca superior);
3. Agitar até completa dissolução do reagente; a solução assim preparada estará turva e deve ser utilizada dentro de 15 dias a partir da data de preparação;
4. Filtrar a solução obtida com membrana em PVDF pouco antes de utilizar;

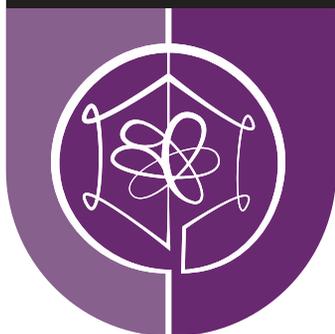
**NOTA:** dentro dos 15 dias indicados, é possível refiltrar a solução várias vezes, sem prejudicar a execução do teste.

### AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE PROTEICA DO VINHO

5. Filtrar e/ou centrifugar 50 mL de vinho; avaliar a turbidez inicial com um turbidímetro (T1). Se disponível, pode-se usar tubos de volume menor (por exemplo: de 30 ou 25 mL), e ainda assim realizar o PROTEOTEST, tomando cuidado para usar o reagente na proporção adequada (0,75 ou 0,625 mL).
6. Adicionar 1,25 mL de solução de reagente, preparada conforme descrito anteriormente. Recomenda-se a sua filtração(0) pouco antes da adição.
7. Agitar.
8. Após 5 minutos, avaliar novamente a turbidez (T2).

Um aumento da turbidez superior a 15 NTU é indicativo de instabilidade proteica.

$T2 - T1 > 15$  NTU = vinho INSTÁVEL



# PROTEOTEST®

TESTE PARA AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE PROTEICA DOS VINHOS REALIZADOS NAS CONDIÇÕES ENOLÓGICAS



## EMBALAGEM

Conteúdo da caixa:  
30 tubos com reagente (cada tubo é suficiente para 8 determinações),  
3 frascos de 100 mL de solução tampão.



## CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco, fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



## PERICOLOSITÀ

De acordo com a Norma em vigor o preparado é classificado: não perigoso.

PARA USO PROFISSIONAL