

BENTOTEST

Reactivo para las proteínas

PRESENCIA DE PROTEINAS.

DETERMINACIÓN DE LAS DOSIS EN LOS TRATAMIENTOS CON BENTONITA.

El BENTOTES es un **reactivo** que permite de forma rápida poner en **evidencia la presencia de proteínas en el vino.**

Puede utilizarse para determinar la cantidad necesaria y suficiente de bentonita para eliminar las proteínas de un vino blanco o rosado.

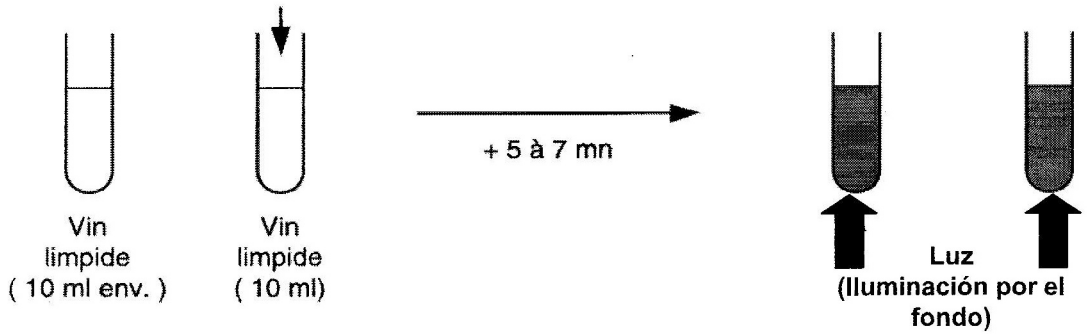
MODO DE OPERAR

- Coger 10 ml de vino limpio (filtrado, si es necesario) y adicionar 1 ml de **BENTOTEST**. Mezclar. Esperar unos minutos. Observar si se da la aparición de un enturbiamiento comparando con un testigo limpio sin **BENTOTEST** : el enturbiamiento es tanto mayor cuanto más elevada sea la concentración de proteínas en el vino.
- La aparición de turbidez requiere de 5 a 7 minutos. La presencia de hierro en el vino puede dar lugar, con el **BENTOTEST**, a una coloración azul intensa que dificulte la observación de la turbidez. Esto puede modificarse adicionando una gota de agua oxigenada a los dos tubos, ensayo y testigo, y el color azul desaparecerá. De esta manera ya puede observarse si ha aparecido algún enturbiamiento.
- La observación de un enturbiamiento débil puede efectuarse mediante iluminación lateral sobre un fondo negro : en un sitio a la sombra, iluminar la parte inferior del tubo de ensayo con una lámpara eléctrica y observar los rayos luminosos a través del líquido. De esta manera, la metodología para evidenciar la presencia de proteínas con el **BENTOTEST** es muy sensible.
- El grado de turbidez es cuantificable con un nefelómetro.
- De entre todas las pruebas que existen para evidenciar la presencia de proteínas en el vino, **BENTOTEST** es la más completa.
- Para determinar la dosis necesaria de bentonita para eliminar las proteínas de un vino blanco o rosado es necesario realizar pruebas de tratamiento en el laboratorio usando diferentes dosis (10 – 20 – 40 – 60 – 80 g/hL) de bentonita hinchada y determinar, en el vino tratado y filtrado, la muestra en la que ya no aparezca ningún enturbiamiento con el **BENTOTEST**.
Con experiencia muy pronto se limitan los ensayos a sólo 2 ó 3 pruebas.



EJEMPLO DE APLICACIÓN

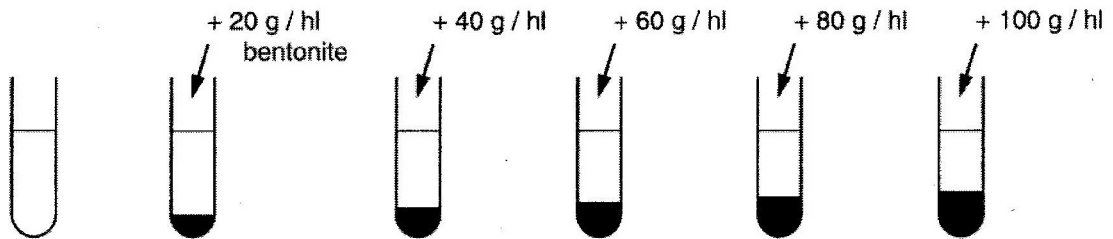
◆ Puesta en evidencia de la presencia de proteínas en un vino :



Conclusión : la turbidez (más o menos intensa) que aparece indica la prresencia (más o menos importante) de proteínas.

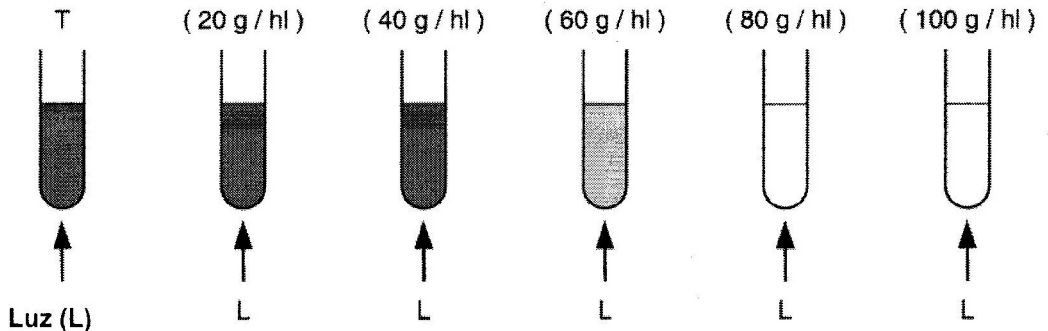
◆ Determinación de la dosis necesaria de bentonita :

- Test previo de tratamiento con bentonita:



Vino Testigo

- Extraer 10 ml de cada unos de los sobrenadantes y aplicar el BENTOTEST :



el enturbiamiento es menor con el tratamiento con 60 g/hl de bentonita y desaparece con 80 g/hl. La dosis adecuada de bentonita se encuentra entre 60 y 80 g/hl. En la práctica, se utilizarán 70 g/hl.

PRESENTACIONES

◆ Frascos de 250 ml.

CONSERVACIÓN

◆ Se conserva perfectamente.