

Δοκιμές κολλαρίσματος

Οι λευκοί και ερυθρωποί(ροζέ) οίνοι περιέχουν κλάσματα πρωτεϊνών οι οποίες με την αύξηση της θερμοκρασίας κροκκιδώνονται και δημιουργούν θόλωμα στον οίνο. Η απομάκρυνση των ασταθών πρωτεϊνών επιτυγχάνεται με την κατεργασία με μπεντονίτη.

Ο προσδιορισμός της ακριβής ποσότητας μπεντονίτη που απαιτείται για την κατεργασία του οίνου είναι πολύ σημαντικός διότι καταρχήν το επίπεδο της αστάθειας δεν είναι το ίδιο σε όλους τους τύπους οίνων αλλά επηρεάζεται τόσο από την ποικιλία όσο και από τη χρονιά και επιπλέον διότι η κατεργασία αυτή απομακρύνει εκτός από τις ασταθείς πρωτεΐνες και συστατικά που συνεισφέρουν θετικά στο άρωμα και στη γεύση.

		Τιμή ανά δείγμα (δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)	
Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
48 ώρες	ΔΟΚΙΜΗ ΚΟΛΛΑΡΙΣΜΑΤΟΣ	15,00€	12,00€
Μεθοδολογία	Χημική μέθοδος - Bentotest		
		Απαιτούμενος Όγκος για κάθε δοκιμή 1L	

