

Σταθερότητα Διαύγειας

Η διαύγεια των οινικών προϊόντων είναι μια από τις σημαντικότερες απαιτήσεις ποιότητας του καταναλωτή. Αποτελεί κυρίαρχο στοιχείο κατά την πρώτη επαφή καταναλωτή – οίνου και πρωταρχικό συστατικό στην ικανοποίηση του αισθητηρίου της όρασης. Ο οίνος πρέπει να είναι διαυγής αμέσως μετά την εμφιάλωσή του αλλά κυρίως να παραμείνει διαυγής σε όλα τα στάδια της διακίνησής του μέχρι την κατανάλωσή του.

Οι χημικοί και φυσικοχημικοί μηχανισμοί που προκαλούν θόλωμα δηλαδή αστάθεια στον οίνο είναι γνωστοί και έχουν οδηγήσει στη δημιουργία ελέγχων εκτίμησης της σταθερότητας διαύγειας ενός προϊόντος.

Οι έλεγχοι αυτοί περιλαμβάνουν τις παρακάτω μετρήσεις :

- Έλεγχος οξειδωτικής σταθερότητας,
- Έλεγχος πρωτεϊνικής σταθερότητας,
- Έλεγχος τρυγικής σταθερότητας,
- Έλεγχος χρωματικής σταθερότητας.

		Τιμή ανά δείγμα (δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)	
Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
48-72 ώρες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ	15,00€	-
Μεθοδολογία	Φασματοφωτόμετρο UV-Vis		
Απαιτούμενος Όγκος - 200 mL			
12-48 ώρες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΩΤΕΪΝΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ	8,00€	6,00€
Μεθοδολογία	Θέρμανση ή Χημική μέθοδος (Bentotest)		
Απαιτούμενος Όγκος - 100 mL			



Τιμή ανά δείγμα
(δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)

Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
12-48 ώρες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΥΓΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ	15,00€	-
Μεθοδολογία	Αγωγιμομετρικός προσδιορισμός CheckStab ή Ψύξη		
	Απαιτούμενος Όγκος - 500 mL		
Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
48 ώρες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΧΡΩΜΑΤΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ	15,00€	12,00€
Μεθοδολογία	Ψύξη		
	Απαιτούμενος Όγκος - 500 mL		
12-24 ώρες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΥΓΙΚΗΣ & ΠΡΩΤΕΪΝΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ	18,00€	-
Μεθοδολογία	Αγωγιμομετρικός προσδιορισμός CheckStab & Χημική Μέθοδος		
	Απαιτούμενος Όγκος - 500 mL		

