



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ Ι.Κ.Ε.

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. Ο έλεγχος περιλαμβάνει τα παρακάτω μεγέθη:

- Έλεγχος οξειδωτικής σταθερότητας
- Έλεγχος πρωτεϊνικής σταθερότητας
- Έλεγχος τρυγικής σταθερότητας καλίου
- Έλεγχος χρωματικής σταθερότητας
- Έλεγχος σταθερότητας ως προς το ασβέστιο

Τιμή ανά δείγμα (δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)			
Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
48-72 ώρες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ	16,00€	12,00€
Μεθοδολογία	Φασματοφωτόμετρο UV-Vis		
Απαιτούμενος Όγκος - 200 mL			
12-48 ώρες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΩΤΕΪΝΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ	8,00€	7,00€
Μεθοδολογία	Φυσικοχημική (Θέρμανση) ή Χημική μέθοδος (Bentotest)		
Απαιτούμενος Όγκος - 200 mL			
12-48 ώρες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΥΓΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ	16,00€	-
Μεθοδολογία	Αγωγιμομετρικός προσδιορισμός CheckStab ή Ψύξη		
Απαιτούμενος Όγκος - 500 mL			
48 ώρες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΧΡΩΜΑΤΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ	16,00€	12,00€
Μεθοδολογία	Ψύξη		
Απαιτούμενος Όγκος - 500 mL			
12-24 ώρες	ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΥΓΙΚΗΣ & ΠΡΩΤΕΪΝΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ	21,00€	19,00€
Μεθοδολογία	Αγωγιμομετρικός προσδιορισμός CheckStab & Φυσικοχημική Μέθοδος		
Απαιτούμενος Όγκος - 500 mL			