



Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLIESSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Getränkeanalytik

Pektin-Stärke-Glucan-Test

Stand 02/2019

- Schnelltest zum qualitativen Nachweis von Pektin,
Stärke und Glucan in Fruchtsäften bzw. Wein -

Seite 1/1

Pektin-Test:

Nicht vollständig entferntes Pektin ist verantwortlich für Trübungen in blanken Säften nach Einlagerung, Abfüllung oder Verschnitt mit Alkohol (Likörbereitung)

Ausführung:

- Reagenzglas ① bis zur ersten Ringmarke mit Saft befüllen;
- Bis zur zweiten Ringmarke Pektin-Testlösung zugeben;
- Ansatz vorsichtig mischen;
- Ansatz 15 Minuten stehen lassen.

Bewertung:

Sind keine Ausflockungen oder Gelbildung sichtbar, ist kein Pektin vorhanden. Eine (braunfarbige) Ausflockung zeigt die Anwesenheit von Pektin an. Geringe Ausflockungen weisen auf Pektinreste hin, Test nach weiterer Enzymierung des Saftes mit Pektinase wiederholen.

Stärke-Test:

Unabgebaute Stärke verursacht Ausfällungen im blanken Saft nach dessen Abfüllung/Einlagerung.

Ausführung:

- Erhitzten Saft auf 20°C abkühlen, nicht erhitzten Saft auf 70°C erhitzen und abkühlen;
- Reagenzglas ② bis zur Ringmarke mit Saft befüllen;
- vorsichtig einige Tropfen Stärke-Testlösung zufließen lassen;
- Farbentwicklung an der Mischzone beurteilen.

Bewertung:

Das Vorhandensein von Stärke wird durch eine charakteristische Blau-Violett-Färbung, eventuell auch nur Braunfärbung, angezeigt. Vollständig abgebaute Stärke geht mit Jod keine Farbreaktion mehr ein.

Glucan-Test:

Die Anwesenheit von Bortrytis-Glucan ist hauptsächlich für schlechte Klärung und Filtrierbarkeit von Weinen verantwortlich. Bortrytis-Glucan fällt in höher konzentrierter, alkoholischer Lösung als fadenartiger Niederschlag aus. Der **Glucan-Test** erfasst Glucankonzentrationen >15 mg/l.

Ausführung:

- Probe über Faltenfilter abfiltrieren;
- Reagenzglas ③ mit Wein/Saft bis zur ersten Ringmarke befüllen;
- Bis zur zweiten Ringmarke Glucan-Testlösung zugeben;
- Ansatz kurz schütteln.

Bewertung:

Bei Auftreten eines fadenartigen Niederschlags ist Glucan in der Probe anwesend.

Ausstattung des Test-Sets (komplett Nr. 2600):

- Reagenzglas ① für Pektin-Test (Art.-Nr. 2610)
- Reagenzglas ② für Stärke-Test
- Reagenzglas ③ für Glucan-Test
- Pektin-Testlösung, 500 ml (Art.-Nr. 0718)
- Stärke-Testlösung, 50 ml (Art.-Nr. 0529)
- Glucan-Testlösung, 500 ml
- Tragegestell