

# TEST DE PECTINAS

## Cómo preparar la solución de "alcohol acidificado":

Vierta 250 ml de alcohol, etanol industrial, en un frasco. Añada 2,5 ml de ácido clorhídrico al alcohol y mézclelo suavemente. La solución está lista y estable. Este volumen de solución de prueba le permitirá realizar unas 25 pruebas.

## Cómo hacer el test de pectina:

Extraiga del depósito 4 ml de mosto o vino. Deje que la muestra repose durante 5 minutos para permitir la sedimentación de las partículas antes de realizar el test.

## En un tubo de ensayo:

- Añada 4 ml de mosto o vino
- Añada 8 ml de la solución de alcohol acidificado
- Mezcle suavemente y deje que repose antes de la lectura.

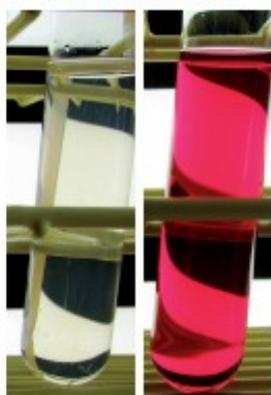
Espera unos 5 minutos tras realizar la mezcla para leer los resultados de las muestras de mosto. En el caso de muestras de vino, espere 10 minutos. La pectina precipita en presencia de alcohol acidificado.

## Escala de lectura:

La presencia de pectina se visualiza mediante la presencia de copos. La presencia de pectina indica que es necesario añadir pectinasas para hidrolizar por completo las pectinas y permitir un proceso fluido. Las pectinasas son el único método efectivo para eliminar pectinas.

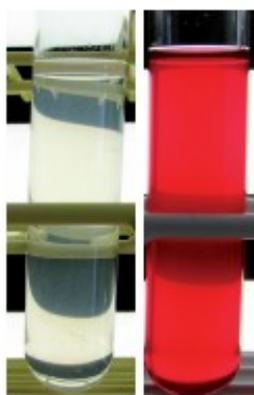
**Interpretación de la prueba:** Tras escasos 5 ó 10 minutos ya puede ver si las pectinas se han hidrolizado por completo.

**Tubos de ensayo a la izquierda: mosto o vino blanco; tubos de ensayo a la derecha: mosto o vino tinto**

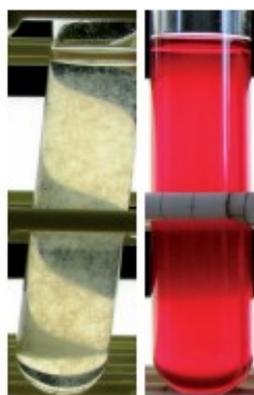


0 – test de pectina negativo:  
líquido claro = ausencia de pectina

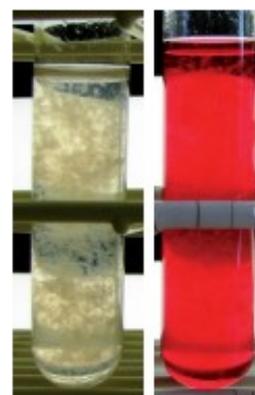
Objetivo plenamente alcanzado



1 – positivo: formación de bruma  
= ligera presencia de pectina



2 – claramente positivo: formación de flocúlos = presencia media de pectina



3 – fuertemente positivo: floculación fuerte = alta presencia de pectina

Se recomienda la adición de más enzimas