

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/ocena-stabilnosci-bialkowej-p-2941.html>



## Ocena stabilności białkowej

Cena	<b>39,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-LAB_790021</b>
Kod producenta	<b>P1-LAB_790021</b>

### Opis produktu

Metoda dedykowana jest tylko dla win wizualnie klarownych, odleżakowanych. Oznaczenie polega na określeniu różnicy w wynikach pomiarów nefelometrycznych próby pierwotnej oraz poddanej chemicznej denaturacji białek, na której podstawie oceniany jest stopień zmętnienia wina, wyrażony w nefelometrycznej jednostce mętności (NTU), a także końcowa stabilność wina. Pomiar mętności odbywa się w zakresie od 0,00 do 1200 NTU.

Nefelometryczno-chemiczne oznaczenie laboratoryjne.

**Parametr:** pomiar mętności [NTU]

**Metoda, urządzenie:** metoda nefelometryczna, fotometr/mętnościomierz

**Metoda zgodna z:** B. Zoecklein, Protein Stability Determination in Juice and Wine, Virginia Polytechnic Institute & State University, Virginia Cooperative Extension (1991), 463-015

**Objętość próbki:** 100 ml

Młode wino po zakończeniu procesu fermentacji, a następnie zlania (pierwszym) z nad osadu, jest nadal mętne. Na mętność tą, w formie zawiesiny, wpływają martwe komórki drożdży, mikroskopijne fragmenty pestek owoców czy skórek oraz inne małe cząstki stałe, które z czasem naturalnie zaczynają opadać na dno zbiornika fermentacyjnego, co wymaga kolejnego ściągnięcia bardziej wyklarowanego wina z nad osadu. Przed zabutelkowaniem wina, w razie konieczności, poddaje się je przyspieszonemu klarowaniu, np. poprzez dodatek bentonitu, wymrażanie czy sterylną filtrację, aby wytrącić wszelkie niestabilne substancje. Nieprzeprowadzenie tego typu zabiegów, skutkować może pojawieniem się zmętnienia czy wytrąceniem osadu w butelce, a ponadto prowadzić może do zaburzeń mikrobiologicznych. Stabilizacja wina przed zabutelkowaniem wymaga kontroli stabilności białkowej. Jakościowa ocena stabilności białkowej ma również na celu potwierdzenie skuteczności zastosowanych środków klarujących czy wydajności filtracji.

Pomiar mętności odbywa się w zakresie od 0,00 do 1200 NTU.

### Dostarczenie próbek:

Próbki do badań mogą być dostarczone **osobiście do salonu firmowego w Łodzi** (możliwy jest wtedy wybór badanych parametrów i płatność na miejscu) lub wysłane **pocztą / kurierem na adres 93-373 Łódź, ul. Pryncypalna 125 z dopiskiem LABORATORIUM**. Dodatkowo do paczki prosimy o dołączenie opisu próbek i wybranych analiz (potwierdzenie zamówienia i zapłaty przez e-sklep Browin). Próbki wysyłane pocztą/kurierem powinny być w czystym, neutralnym pojemniku (np. po wodzie mineralnej, niesmakowej), dobrze zabezpieczone, aby bezpiecznie dotarły do laboratorium.

### Czas realizacji:

---

Czas realizacji usługi związany jest z ilością zleconych analiz oraz obecnym obciążeniem laboratorium i wynosi do 7 dni.

Wystawiamy faktury VAT.

**Uwaga:** Przesłane próbki są przechowywane przez okres 2 tygodni, następnie utylizowane. Ewentualne wątpliwości prosimy zgłaszać w tym okresie.