

# BESTIMMUNG DES VORKOMMENS VON PEKTIN MITTELS PECTIN TEST



- 1 2,5 mL klaren Most oder Wein in das Reagenzglas füllen.
- 2 5 mL angesäuerten *Alkohol\** hinzufügen.

\*Im Kit mitgelieferter angesäuertes Alkohol.

*Herstellung von angesäuertem Alkohol:* 250 mL 96 %-iges Ethanol in ein Fläschchen füllen. 2,5 mL reine 37 %-ige Chlorwasserstoffsäure (HCL) hinzufügen. Vorsichtig mischen. Die Lösung ist stabil und die Menge für 50 Tests ausreichend.

- 3 Vorsichtig mischen und vor dem Ablesen des Ergebnisses warten (bei Most 5 Minuten, bei Wein 10 Minuten)
- 4 Das Ergebnis vor einem schwarzen Hintergrund ablesen, so sind die Flocken besser sichtbar.  
Flocken sind ein Zeichen für das Vorkommen von Pektin. Ist das Pektin vollkommen hydrolysiert, ist die Flüssigkeit klar. Haben sich nach 10 bis 30 Minuten keine Flocken gebildet, ist der Pektinabbau abgeschlossen. Bilden sich nach mehreren Tests noch Flocken, wird empfohlen, dem Tank erneut Enzyme zuzugeben.

*Die Reaktion der Proteine mit dem Alkohol kann nach 5 Minuten zu einer Trubbildung führen. Dieses Phänomen ist unabhängig von der Pektinbestimmung und der Trub sieht anders aus als die Flocken.*

**Bei der Flotation:** Es wird empfohlen, den ersten Pektintest ungefähr zwei Stunden nach der Zugabe von Enzymen zum Most durchzuführen. Den Test stündlich wiederholen, bis er negativ ausfällt (der Most soll depektinisiert werden).

Dieser Test kann auch zur Bestimmung der Filtrierbarkeit eines Weins verwendet werden.

