

AKREDITOVANÁ LABORATOŘ

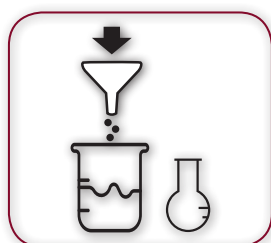
PRONECO
Šestý smysl Vašich nápojů

Bílkovinná stabilita

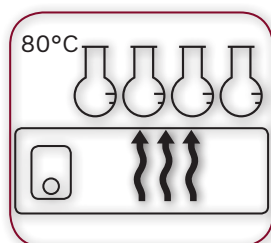
+ doporučení dávky bentonitu k dočiření
(bentotest + tepelno-chladový test)

Pro milovníky vína je zásadní, aby víno jiskřilo a bylo vizuálně přitažlivé. Finalizace vín proto předpokládá jejich čiření, krášlení za účelem odstranění termolabilních bílkovin, které mohou způsobovat zákaly nebo sraženiny. V laboratoři PRONECO nabízíme stanovení bílkovinné stability, kdy víno projde tepelno – chladovým testem, při kterém buď dojde k vysrážení bílkoviny (nestabilní) nebo je víno čiré (stabilní).

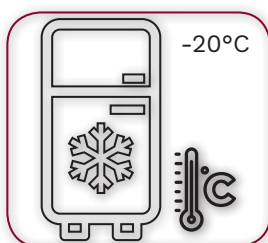
Doporučené minimální množství vzorku - 0,5 l.



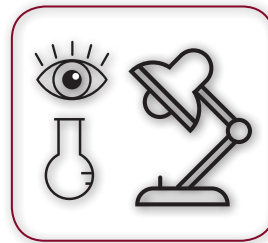
Filtrace vzorku



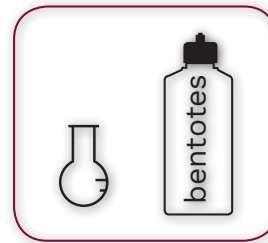
Temperování vzorku ve
vodní lázni při 80 °C



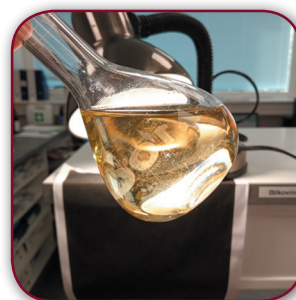
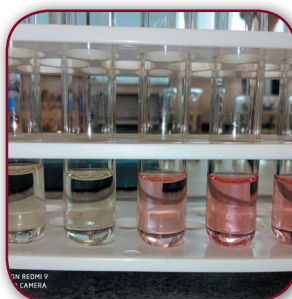
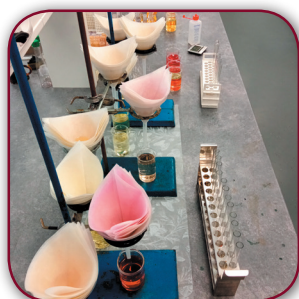
Zamrazení vzorku
na -20 °C



Senzorické hodnocení
intenzity zákalu



Bentotest



LABORATOŘ

+420 515 551 322
laborator@proneco.cz

Po - Pá 7:00 - 15:30

Nádražní 934, 691 03 Rakvice

PRODEJNA RAKVICE

+420 515 551 318
prodejna@proneco.cz

Po - Pá 8:00 - 17:00
Sobota 8:00 - 11:00

Nádražní 934, 691 03 Rakvice

www.proneco.cz
www.potrebyprovinare.cz