Testar ácido málico com Sentia™



A capacidade de monitorizar com precisão o ácido málico durante a fermentação malolática é uma ferramenta fundamental para prevenir o crescimento microbiano e garantir a estabilidade do vinho. Além disso, testar o ácido málico ao longo do processo de vinificação fornece ao vinicultor informações significativas sobre o equilíbrio geral dos ácidos que contribuem para as características sensoriais do vinho.

A solução tampão de ácido málico Sentia é necessária para diluir o vinho com precisão para a análise do ácido málico no analisador Sentia.

Este guia descreve o procedimento recomendado para diluir uma amostra utilizando a solução tampão de ácido málico Sentia, antes de testar o ácido málico no analisador Sentia.

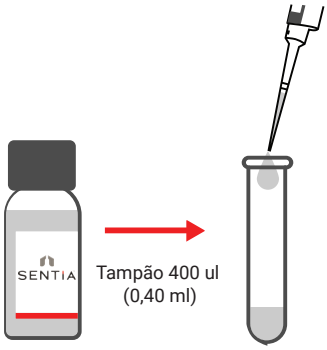
Tipo de amostra:
Vinho tranquilo tinto ou branco

Intervalo de medição:
0,05 g/L – 5 g/L

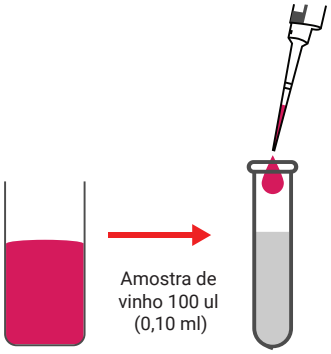
Materiais e equipamentos necessários:
Analisador Sentia
Tiras de teste de ácido málico Sentia
Solução tampão de ácido málico Sentia
Micropipeta 100 - 1000 µl
Pontas de micropipeta
Tubo de ensaio com tampa (plástico, tamanho recomendado de 5 ml ou inferior)

Preparação da amostra:

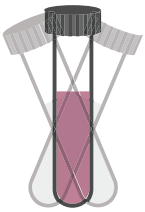
Antes de analisar o ácido málico nas amostras, estas devem ser primeiro diluídas, numa proporção de um para cinco, com o tampão de ácido málico Sentia. Tal significa 1 parte de vinho misturada com 4 partes de tampão. As amostras podem ser diluídas até 30 minutos antes do teste. Não devem ser utilizadas soluções de diluição alternativas. Evite combinar soluções tampão de frascos diferentes para evitar alterações na concentração do tampão. Verifique a data de fabrico ou a data de validade no frasco da solução tampão antes da utilização.



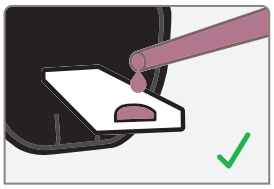
1. Com uma micropipeta, pipete com precisão 400 µl (0,4 ml) de solução tampão de ácido málico Sentia para um tubo de ensaio limpo.
2. Elimine a ponta da pipeta.



3. Coloque uma nova ponta de pipeta na micropipeta.
4. Pipete com precisão 100 µl (0,1 ml) de amostra de vinho para o tubo de ensaio.
5. Elimine a ponta da pipeta.



6. Coloque a tampa no tubo de ensaio e agite suavemente para misturar.



7. Agora tem uma amostra de vinho diluída um para cinco, pronta para aplicar na tira de teste. Analise a amostra no espaço de 30 minutos após a mistura.

8. Assim que o teste for concluído, descartar a solução de vinho e tampão restante num lavatório sob água corrente.

Universal Biosensors

Concebido por
UNIVERSAL BIOSENSORS PTY LTD
1 Corporate Avenue, Rowville, Victoria, 3178 Austrália

Representante autorizado na UE:
Obelis S.A Bd.General Wahis, 53. 1030
Bruxelas, Bélgica

Representante autorizado no Reino Unido:
Obelis UK, Sandford Gate, East Point Business Park,
Oxford, OX4 6LB, REINO UNIDO

www.mysentia.com

© 2021 Universal Biosensors Pty Ltd
Sentia™ e o logótipo Sentia são marcas registadas da Universal Biosensors. Todos os direitos reservados.

79029 v2.0

Visite o nosso website para traduções e mais informações sobre MSDS.