

# BENTOTEST

Réactif aux protéines

## RECHERCHE DES PROTEINES

## DETERMINATION DES DOSES DE TRAITEMENT A LA BENTONITE

Le **BENTOTEST** est un **réactif** qui permet de mettre rapidement en **évidence la présence de protéines dans le vin**.

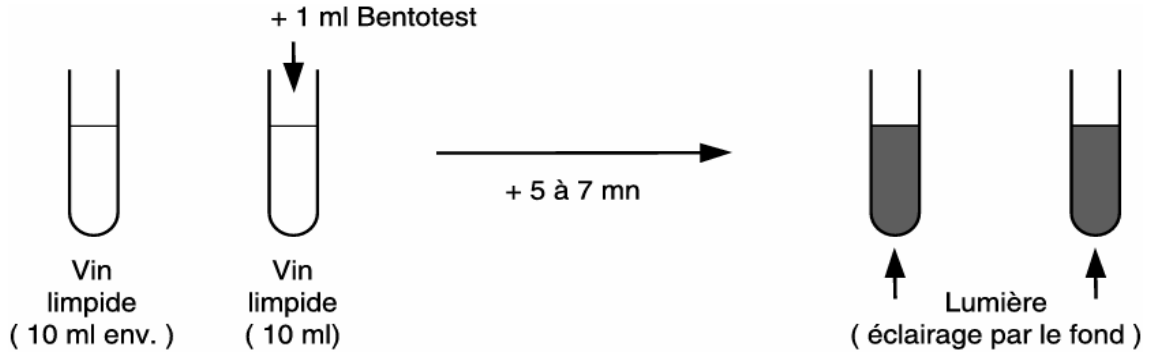
Il peut être utilisé pour déterminer la quantité de bentonite nécessaire et suffisante pour éliminer les protéines d'un vin blanc ou rosé

### MODE OPERATOIRE

- ◆ Prendre 10 mL de vin limpide (filtré si nécessaire) y ajouter 1 mL de **BENTOTEST**. Mélanger. Attendre quelques minutes. Observer la présence d'un trouble comparativement à un témoin limpide sans **BENTOTEST** : le trouble est d'autant plus important que la teneur du vin en protéines est élevée.
- ◆ Le trouble demande 5 à 7 minutes pour se former.  
La présence de fer dans le vin peut donner avec le **BENTOTEST** une coloration bleue intense qui gêne pour l'observation du trouble, on peut la modifier en ajoutant une goutte d'eau oxygénée aux deux tubes, essai et témoin, la couleur bleue disparaît. La lecture du trouble devient possible.
- ◆ L'observation d'un trouble léger peut s'effectuer par éclairage latéral sur fond noir : dans un endroit sombre, éclairer le bas du tube à essai avec une lampe électrique et observer le faisceau lumineux à travers le liquide.  
En opérant de cette façon la méthode de mise en évidence des protéines par le **BENTOTEST** est très sensible.
- ◆ Le trouble formé est également quantifiable à l'aide d'un néphélomètre.
- ◆ De tous les tests existants pour la mise en évidence des protéines dans les vins, **BENTOTEST** est le plus complet.
- ◆ Pour déterminer la dose de bentonite nécessaire à l'élimination des protéines d'un vin blanc ou rosé, il faudra faire en laboratoire des essais de traitement avec différentes doses (10 g/hL – 20 g/hL - 40 g/hL - 60 g/hL - 80 g/hL) de bentonite gonflée et déterminer sur le vin traité et filtré l'échantillon à partir duquel il n'y a plus de trouble avec le **BENTOTEST**.  
Très rapidement l'expérience permet de limiter les essais à 2 ou 3.

## EXEMPLE D'APPLICATION

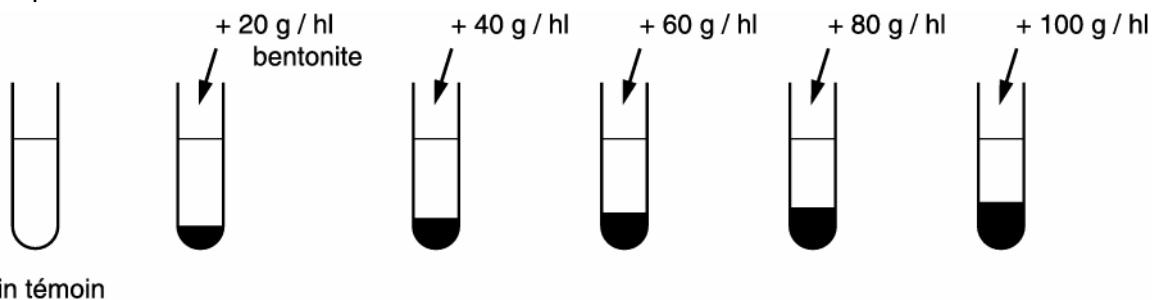
◆ **Mise en évidence de la présence de protéines dans un vin :**



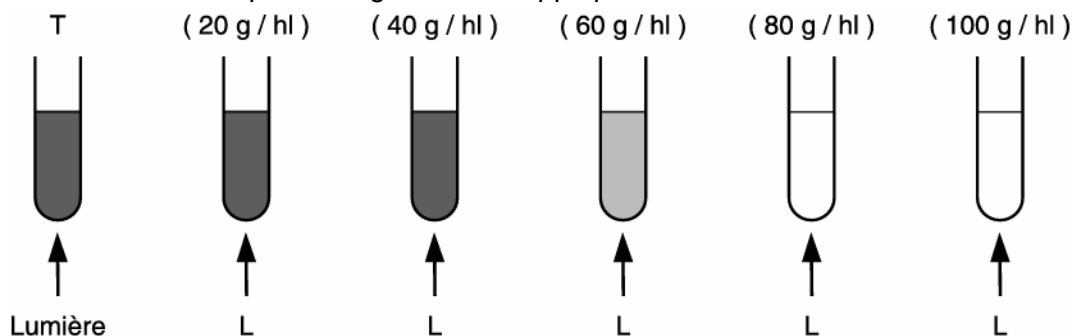
Conclusion : le trouble (plus ou moins intense) apparu traduit la présence (plus ou moins) importante de protéines.

◆ **Détermination de la dose utile de bentonite :**

- Test préalable de traitement à la bentonite:



- Prélever 10 mL de chaque surnageant et lui appliquer le BENTOTEST :



Le trouble devient moins important pour le traitement 60 g/hL de bentonite, il disparaît à 80 g/hL. La dose adaptée de bentonite se situe entre 60 g/hL et 80 g/hL. En pratique, on retiendra 70 g/hL.

## CONDITIONNEMENT

◆ Flacons de 250 mL.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

◆ Se conserve parfaitement.