

Contrôle de l'évolution de la fermentation Malolactique



L'objectif de la fermentation malolactique est que l'acide malique se transforme en acide lactique

La chromato est à effectuer environ une fois par semaine

1 Préparation de la « Solution Réactive »

Dans un bocal mélanger : - 50 ml de Bleu de Bromophenol
- 25 ml d'acide acétique

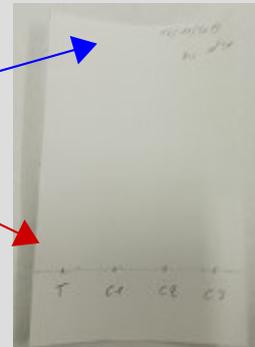
Cette solution servira pour toutes les analyses jusqu'à la fin



2 Préparation du papier « Témoin »

Sur le papier « témoin » dessiner : - date et heure
- 1 zone Témoin « T »
- 1 zone par cuve « Cx »

La zone témoin doit se situer à environ 4 cm du fond



3 Prise des échantillons

Prendre un échantillon par cuve en partie basse (utiliser un petit récipient)
Penser à nettoyer à l'eau les robinets après la prise des échantillons



4 Export sur le papier « Témoin »

En utilisant une pipette (par échantillons)
imbiber le papier témoin avec une goutte de jus
Pour le témoin , utiliser un des prélèvements effectués à la fin de vignification des précédentes années

Récommencer plusieurs fois en évitant que les zones d'imbibation se chevauchent



5 Mise en contact « Témoin / Solution Réactive »

Accrocher le papier témoin au moyen du trombonne
et le plonger dans le bocal

Il faut que un bon cm du papier soit en contact avec la solution

Fermer le bocal

Attendre au moins 6h retirer le papier « Témoin » et le laisser sécher



6 Interprétation du résultat

Lecture

L'observation porte sur
la zone de l'acide malique

Dans la zone du témoin « T »
Pas de présence de réaction

Dans les zones C1 , C2 et C3

Présence d'une réaction



L'acide malique est donc toujours
présent dans les cuves

Remarque : dans la zone de l'acide
lactique on observe une légère
réaction sur les C1 , C2 et C3
alors que pour le témoin la réaction
est nette

Conclusion

**Le fermentation malolactique est en
cours .**

