

KIT RIBOFLAVINA

KIT ANALITICO PER IL LA DETERMINAZIONE DELLA RIBOFLAVINA (VITAMINA B2) NEL MOSTO E NEL VINO

CARATTERISTICHE GENERALI

KIT RIBOFLAVINA è un kit analitico per la determinazione della concentrazione di riboflavina in mosto e in vino.

La riboflavina o vitamina B2 è un composto in parte naturalmente presente nel mosto e in parte prodotto da lieviti e batteri durante la loro crescita. Essa è fluorescente quando esposta a determinate lunghezze d'onda.

La riboflavina rappresenta l'anello iniziale di una catena di reazioni chimiche che portano alla comparsa del gusto luce, un difetto che si può presentare nei vini, in particolare quelli imbottigliati in vetro bianco, quando vengono esposti alla luce. L'esposizione alla luce infatti, mette la riboflavina in uno stato di sovra-eccitazione energetica che viene in parte trasferita agli aminoacidi solforati presenti nel vino, causandone la degradazione e la produzione di composti dall'odore sgradevole di cipolla, aglio e cavolo cotto.

Il principio del metodo si basa sull'uso di una apo-proteina denominata Riboflavin-Binding Protein (RfBP), che si lega in modo specifico alla riboflavina inibendone la fluorescenza.

La misura della concentrazione di riboflavina contenuta nel mosto o nel vino avviene in due fasi.

Nella prima fase viene determinata la fluorescenza totale prodotta da tutte le molecole contenute nel campione che emettono ad una specifica lunghezza d'onda dopo eccitazione a una determinata frequenza.

Nella seconda fase, la riboflavina viene legata alla RfBP che ne inibisce la fluorescenza.

La differenza tra la fluorescenza totale e la fluorescenza dopo inibizione è direttamente proporzionale alla concentrazione di riboflavina contenuta nel campione.

Vantaggi nell'uso del Kit Riboflavina

- **Semplicità d'uso:** anche una cantina dotata di un piccolo laboratorio enologico può valutare il livello riboflavina, senza particolare preparazione del campione. Tutti i reattivi sono liquidi e pronti all'uso.
- **Rapidità di risposta:** **KIT RIBOFLAVINA** determina il livello di riboflavina in pochi minuti.

APPLICAZIONI

- Valutazione del livello di riboflavina nel vino.
- Valutazione dell'efficacia dei trattamenti di chiarifica pre-imbottigliamento.

CONTENUTO DEL KIT

Reagente 1, Reagente 2, Standard Riboflavina 200 µg/L, cuvette per la lettura della fluorescenza.

Per effettuare l'analisi è necessario il fluorimetro manuale BIOFLUOR, vendibile separatamente e una micropipetta.

MODALITÀ D'USO

Controllo su vino o mosto

- ➔ Portare i reattivi a +15-25°C prima del loro utilizzo.
- ➔ Con una pipetta, mettere 1mL di Reagente 1 nella cuvetta, inserirla successivamente nel fluorimetro e premere READ
- ➔ Alla richiesta del fluorimetro, prelevare 1mL di vino o mosto da analizzare e trasferirlo nella cuvetta, avendo cura di miscelare bene. Premere READ e attendere la comparsa della lettura



KIT RIBOFLAVINA

→ Prelevare 50 µL di Reagente 2 e trasferirlo nella cuvetta. Dopo aver miscelato bene premere READ.

→ Leggere il valore di Riboflavina espresso in µg/L.

Normalmente, un vino è considerato soggetto a sviluppare il gusto di luce quando il contenuto in riboflavina è superiore ai 100 µg/L.

CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Scatola contenente 10 o 50 kit d'analisi.

Conservare a +2-8°C. Non congelare. Stabile fino alla data di scadenza riportata sulla confezione.

Dopo l'apertura, i flaconi sono stabili fino alla data di scadenza indicata sul flacone se richiusi immediatamente dopo il prelievo e protetti da contaminazione, evaporazione, luce diretta e conservati alla temperatura riportata.