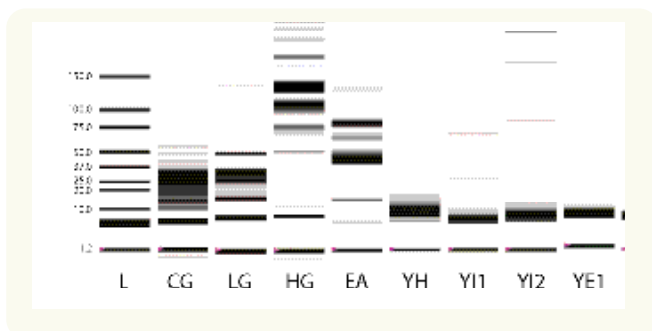
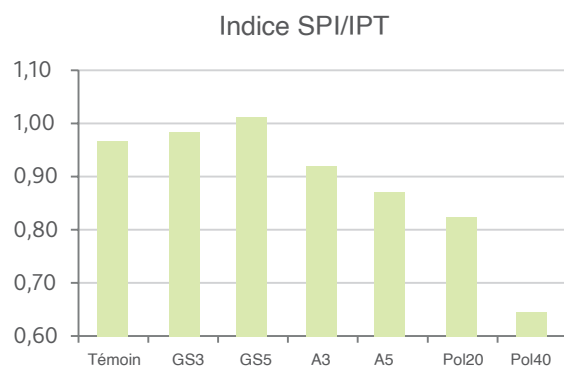


1. PRINCIPE DE LA MÉTHODE

Notre technique analytique d'électrophorèse par densitométrie permet l'**analyse quantitative des fractions protéiques obtenues sur gel de polyacrilamide**. Ainsi il est possible de déterminer les interactions entre tanins et protéines salivaires en mesurant l'intensité des bandes de fractions protéiques. Plus l'intensité des bandes diminue, plus il y a d'interactions entre les tanins et les protéines.



2. EXPLOITATION DES RÉSULTATS



Les résultats sont exprimés sous la forme d'un indice (SPI) correspondant au pourcentage de diminution des protéines salivaires par rapport au témoin.

Une valeur plus élevée témoigne d'une astringence plus prononcée.

Afin d'exploiter au mieux ce résultat, il est pondéré par la valeur d'IPT (Indice des Polyphénols totaux), témoignant de la richesse polyphénolique du vin.

3. APPLICATIONS

- ✓ Indicateur de maturité phénolique sur raisins
- ✓ Suivi des macérations post-fermentaire
- ✓ Sélection objective de lots
- ✓ Caractérisation des vins de presse
- ✓ Validation des choix de produits de collage

