

ОПРЕДЕЛЕНИЕ **МАЛЬВИДИНА-3,5-ДИГЛИКОЗИДА** В ВИНЕ

OIV-MA-AS315-03:R2009

*Практические рекомендации ПУ 42-2013***ВВЕДЕНИЕ**

Согласно Директиве ЕС № 1234/2007 методики Международной организации виноделов и виноградарства (МОВВ/OIV) («Compendium of International methods of analysis – OIV») являются официальными методиками анализа винодельческой продукции в странах ЕС. Группой компаний «ЛЮМЭКС» разработаны «Практические рекомендации» для реализации положений методики МОВВ «OIV-MA-AS315-03. Malvidin diglucoside» на анализаторе жидкости «ФЛЮОРАТ®-02» или «ФЛЮОРАТ®-02-ПАНОРАМА». Методика предназначена для измерений массовой концентрации мальвидина-3,5-дигликозида (мальвидол-3,5-дигликозид, мальвин) в пробах вин флуориметрическим методом.

МЕТОД ИЗМЕРЕНИЙ

Флуориметрический метод измерений основан на окислении мальвидина-3,5-дигликозида азотистой кислотой в кислой среде, измерении флуоресценции полученного соединения на любой модификации анализатора «ФЛЮОРАТ®-02». Интенсивность флуоресценции измеряется сравнением с интенсивностью флуоресценции раствора сульфата хинина, которая установлена по эталону мальвидина-3,5-дигликозида. Результаты измерений указываются в Сертификате № 1 OIV.

ДИАПАЗОН ИЗМЕРЕНИЙ

Диапазон измеряемых массовых концентраций мальвидина-3,5-дигликозида составляет **3–300 мг/л**.

Согласно «Compendium of International methods of analysis OIV. OIV-MA-C1-01:R2011. Maximum acceptable limits of various substances contained in wine», максимальная допустимая концентрация мальвидина-3,5-дигликозида в винах составляет **15 мг/л**.

ДОСТОИНСТВА МЕТОДА

- Простая процедура подготовки пробы.
- Возможность одновременной подготовки большого количества проб, высокая производительность.
- **При выполнении измерений не используется дорогостоящий стандарт – мальвидина-3,5-дигликозид.**

ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБЫ

Отбор и подготовка пробы к анализу производится согласно нормативной документации на данный вид продукции, например, по ГОСТ Р 51144-2009 «Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб».

ОБОРУДОВАНИЕ И РЕАКТИВЫ

При выполнении измерений применяются следующие оборудование и реактивы:

- анализатор жидкости «ФЛЮОРАТ®-02» с комплектом светофильтров или спектрофлуориметр «ФЛЮОРАТ®-02-ПАНОРАМА»;
- вода дистиллированная;
- хинин или сульфат хинина;
- кислота соляная, ч.д.а.;
- аммиак водный, х.ч.;
- этиловый спирт, ректификованный;
- натрия нитрит, ч.д.а.;
- формалин, техн.



АНАЛИЗАТОР
ЖИДКОСТИ

ФЛЮОРАТ®-02

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

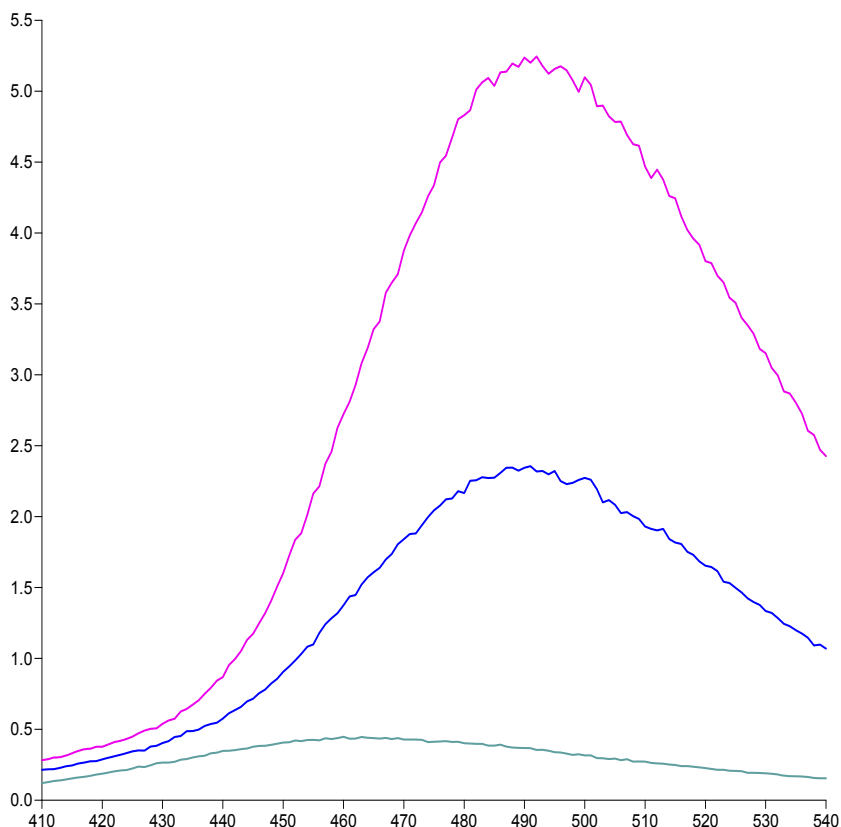
УСЛОВИЯ АНАЛИЗА:
«ФЛЮОРАТ®-02-ПАНОРАМА»
Возбуждение: 365 нм
Регистрация: 410–540 нм

Найдено в пробе, мг/л:

Вино специальное розовое
(40 мг/л)

Вино столовое полусладкое
красное (15 мг/л)

Вино столовое сухое красное
(мальвидина-3,5-дигликозид
не обнаружен, < 3 мг/л)



Вся информация в данной листовке является справочной. По вопросу получения более подробной информации следует обращаться к разработчику приборов «ФЛЮОРАТ®-02», «ФЛЮОРАТ®-02-ПАНОРАМА» и ПУ – Группе компаний «ЛЮМЭКС».

Центральный офис «ЛЮМЭКС»: 192029, г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 70, корп. 2.
Тел. (812) 718-53-90 Факс: (812) 718-68-65 E-mail: methodists@lumex.ru

Почтовый адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, BOX 1234.

WWW.LUMEX.RU



13AF01.01.01-1