



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

**OIV-MA-AS315-03:R2009**

**ПУ 42-2013**

### ВВЕДЕНИЕ

Группой компаний «ЛЮМЭК» разработаны практические рекомендации (ПУ) для реализации положений методики Международной организации виноделия и виноградарства (МОВВ/OIV) «**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 ПРОБ

Отбор и подготовка проб к анализу производится согласно нормативной документации на данный вид продукции, например, по ГОСТ 31730-2012 «Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб».

### ОБОРУДОВАНИЕ И РЕАКТИВЫ

При выполнении измерений применяют следующие оборудование и реактивы:

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



### УСЛОВИЯ АНАЛИЗА:

«ФЛЮОРАТ®-02-ПАНОРАМА»

Возбуждение: 365 нм

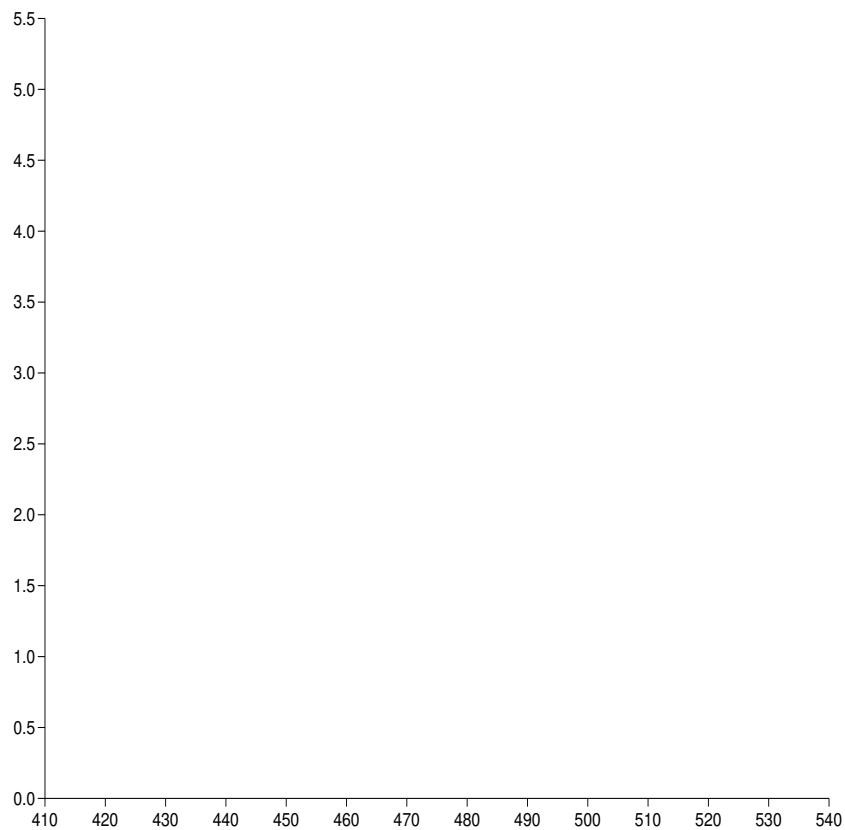
Регистрация: 410–540 нм

### 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 серии «ФЛЮОРАТ-02» – Группе компаний «ЛЮМЭКС»: [metodists@lumex.ru](mailto:metodists@lumex.ru).