

# Σταθερότητα Διαύγειας

Η διαύγεια των οινικών προϊόντων είναι μια από τις σημαντικότερες απαιτήσεις ποιότητας του καταναλωτή. Αποτελεί κυρίαρχο στοιχείο κατά την πρώτη επαφή καταναλωτή – οίνου και πρωταρχικό συστατικό στην ικανοποίηση του αισθητηρίου της όρασης. Ο οίνος πρέπει να είναι διαυγής αμέσως μετά την εμφιάλωσή του αλλά κυρίως να παραμείνει διαυγής σε όλα τα στάδια της διακίνησής του μέχρι την κατανάλωσή του.

Οι χημικοί και φυσικοχημικοί μηχανισμοί που προκαλούν θόλωμα δηλαδή αστάθεια στον οίνο είναι γνωστοί και έχουν οδηγήσει στη δημιουργία ελέγχων εκτίμησης της σταθερότητας διαύγειας ενός προϊόντος.

Οι έλεγχοι αυτοί περιλαμβάνουν τις παρακάτω μετρήσεις :

- Οξειδωτικός έλεγχος,
- Έλεγχος πρωτεϊνικής σταθερότητας,
- Έλεγχος τρυγικής σταθερότητας,
- Έλεγχος χρωματικής σταθερότητας.

Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Τιμή ανά δείγμα (δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)		
	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
72 ώρες	<b>ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ ΔΙΑΥΓΕΙΑΣ – ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗ</b>	15,00€	12,00€
<b>Μεθοδολογία</b>	Φασματοφωτόμετρο UV-Vis		
	Απαιτούμενος Όγκος - 500 mL		
12-48 ώρες	<b>ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ ΔΙΑΥΓΕΙΑΣ – ΤΡΥΓΙΚΗ, ΠΡΩΤΕΪΝΙΚΗ</b>	15,00€	12,00€
<b>Μεθοδολογία</b>	Ψύξη – Θέρμανση/Bentotest		
	Απαιτούμενος Όγκος - 500 mL		

