



### Glucantest (Alkoholtest)

(Nachweisgrenze  $> 15 \text{ mg/l}$  Glucan)

5 ml des zu untersuchenden Weines oder Traubensaftes werden in ein Reagenzglas pipettiert. Dazu gibt man 2.5 ml 96%-Alkohol. Durch leichtes Schütteln des Reagenzglases werden die beiden Flüssigkeiten gut vermischt. Bei Anwesenheit von mehr als 15 mg/l Glucan tritt innerhalb weniger Minuten ein fadenartiger Niederschlag auf.



### Pektintest (Alkoholtest)

Ein Schnelltest zum Nachweis von Pektin:

2.5 ml Saft wird mit 5.0 ml Alkohol (96% Aethanol + 1% Salzsäure) in einem Reagenzglas vermischt. Aus der Geschwindigkeit der Flockenbildung und aus dem Aussehen der Flocken lässt sich die Menge des anwesenden Pektins und dessen Abbaugrad erkennen. Tritt nach 15 Minuten keine Ausflockung mehr ein, ist das Pektin vollständig abgebaut.