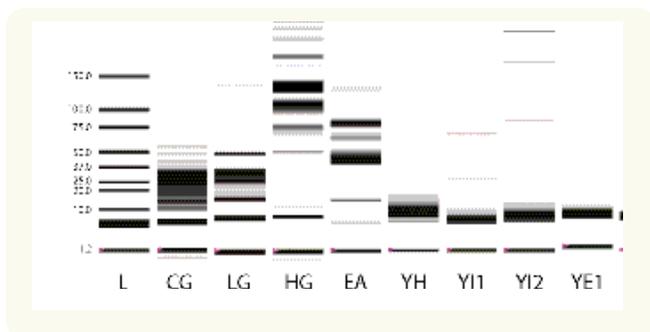
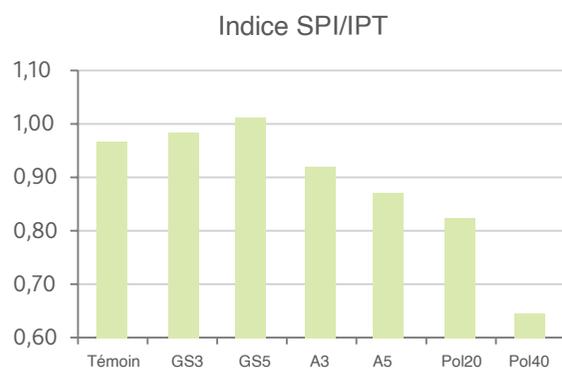


## 1. PRINCIPE DE LA MÉTHODE

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

