

ESSAI	METHODE
<b>Profil de masses macromoléculaires</b>	Dosage des mannoprotéines et polysaccharides par chromatographie d'exclusion stérique qui permet de caractériser les masses des molécules souhaitées.
<b>Profil de charge macromoléculaire</b>	Mesure de la densité de charges électrostatiques par Zetamétrie. Cette analyse permet de caractériser les macromolécules natives des vins (polysaccharides, protéines) et les produits de collages (colles protéiques, bentonites) en lien avec le milieu pour l'étude des comportements colloïdaux et des interactions entre les composés
<b>Profil de taille macromoléculaire</b>	Mesure dynamique des tailles de particules par DLS (Dynamic Light Scattering) . Cette analyse permet par exemple de suivre les phénomènes d'agrégation entre petites molécules et entre petites molécules et macromolécules (tanins-tanins ou tanins-polysaccharides).



### Applications

Les macromolécules du vins sont les polysaccharides et les protéines. Leur caractérisation peut par exemple servir à évaluer les pratiques d'élevage ou de valider les opération de stabilisation des vins.



### Parc analytique :



### Vous ne trouvez pas l'analyse qui vous convient ?

Contactez-nous pour une solution sur mesure.



### Passer commande :

Contactez-nous pour demander un devis : nous établissons les tarifs sur mesure en fonction de vos besoins.

## CONTACTEZ-NOUS

**Etienne KAYSER**

Chargé de Développement

+33 (0)6 84 63 96 22

etienne.kaysers@sayens.fr

