

# Kit RESIDUS PESTICIDES

Kit de détection de résidus de pesticides des familles

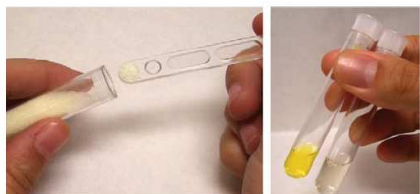


« carbamates, organophosphorés, organochlorés »

DANS LES RAISINS, LES MOÛTS ET LES VINS

## Principe

Les molécules des 3 familles de fongicides/insecticides (carbamates, organophosphorés, organochlorés) agissent sur l'acétylcholine estérase et bloquent son action catalytique; le test mis au point mesure l'activité de cette enzyme par simple révélation ou non d'une couleur jaune.



En moins de 1h30, on obtiendra le résultat, à savoir si le moût ou le vin contient plus ou moins que 1 mg/L de résidus, limite qui fut longtemps utilisée comme seuil d'alimentarité des raisins de table (actuellement, la loi se base sur la teneur de chaque matière active prise séparément). Dans le cas de présence de résidus, le tube sera incolore. En cas d'absence, le tube aura une couleur jaune.

## Applications

Validation de plan de traitements fongicides et insecticides.

Mise à l'écart de lots de raisins non conformes.

Traitements séparés des moûts contaminés (produits adsorbants comme les écorces de levures, bentonites, charbons,... notamment de génération récente).

Contrôle qualité simple et sommaire avant d'engager des analyses très coûteuses demandées de plus en plus par les distributeurs.

## Autres intérêts

Eviter les fermentations alcooliques et malolactiques difficiles.

Eviter les faux goûts de type mercaptans « boke » ou simple réduction masquant les arômes. Une des causes de ces faux goûts est la dégradation des résidus de molécules soufrées par la levure de fermentation.

**Conditionnement : Kits de 25 analyses.**

## Conservation

Conserver dans un endroit sec. Protéger de l'exposition au soleil (température maximale 25°C).

Date de validité: voir sur le sachet (18 mois à partir de la date de fabrication en cas de bonnes conditions de conservation).

Fabriqué dans la Communauté Européenne.

## **MODE D'EMPLOI**

Faire une dilution au 1/25ème du vin ou du moût dans de l'eau distillée

- 1) Prendre 1,5ml du mélange précédant et l'ajouter au tube de réaction (TR) inclus dans le Kit
- 2) Ajouter au TR une cuillerée de produit 1 (couleur bleue) secouer et attendre 8 minutes
- 3) Ajouter au TR une cuillerée de produit 2 (jaune) secouer et attendre 10 minutes
- 4) Ajouter au TR une cuillerée du produit 3 (vert) secouer et attendre 50 minutes
- 5) Ajouter au TR une cuillerée du produit 4 (rouge) secouer et attendre 5 à 10 minutes
- 6) On obtiendra une coloration jaune si l'échantillon n'a pas de résidus
- 7) La coloration ne changera pas si l'échantillon a un contenu supérieur à 1 ppm
- 8) Dans le cas où l'échantillon a un contenu autour de la limite de change (entre 0,1 et 1ppm), le Kit aura une coloration jaune très pale.

### **POUR TOUTE QUESTION TECHNIQUE EN France :**

Christophe Gerland 0612740890 [christophe.gerland@intellioeno.com](mailto:christophe.gerland@intellioeno.com)

**Particulièrement en Champagne :** Cyril Tanazacq 0603430005

Sarl Euvitis à Mailly-Champagne [ctanazacq@wanadoo.fr](mailto:ctanazacq@wanadoo.fr)