

DOSAGE DES PROTEINES DANS LES BOISSONS ALCOOLISEES

INTRODUCTION

Le lysozyme, dont l'utilisation était jusqu'alors limitée au cadre expérimental, a été autorisé définitivement, par modification du règlement CE n°1622/2000. Suite à sa publication au Journal officiel des Communautés Européennes le 22 octobre 2000 (règlement CE n°2066/2001), cette autorisation est entrée en vigueur dans tous les pays européens. Le lysozyme peut être ajouté au moût de raisins, au moût partiellement fermenté et au vin avec l'objectif suivant : contrôle de la croissance et de l'activité des bactéries responsables de la fermentation malolactique dans ces produits. La dose limite d'utilisation est fixée à 500 mg/l. Cette méthode est destinée à quantifier rapidement le lysozyme, dans le vin.

AVANTAGES ET PRINCIPE DE LA METHODE

La séparation des protéines en électrophorèse capillaire est basée principalement sur leurs différences de mobilité électrophorétique au sein d'un champ électrique. Cette méthode se place en alternative rapide et performante à l'analyse par HPLC.

ILLUSTRATION DES PERFORMANCES

Cations	Gamme de mesure, mg/L
Lysozyme	50-10000



CONDITIONS OPERATOIRES

Instrument : CAPEL CE en polarité positive.

Tampon : Type Acide phosphorique, HPCM, acétonitrile

Capillaire : 50/60 cm, DI 75µm

Mode d'injection : 30 mbar x sec

Voltage : + 17 kV

Détection : 214 nm