



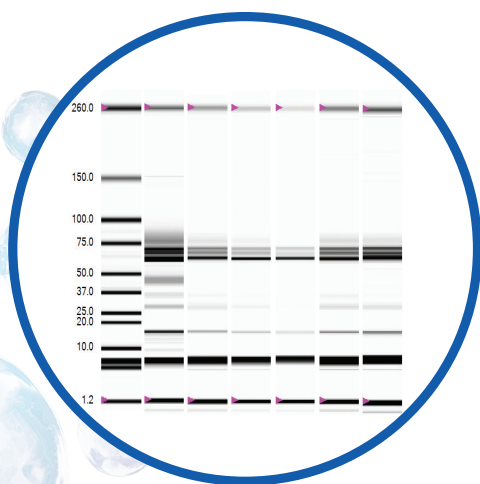
Saliva Protein Index (SPI)

Caractérisation du contenu phénolique des vins par mesure de l'indice de protéines salivaires.

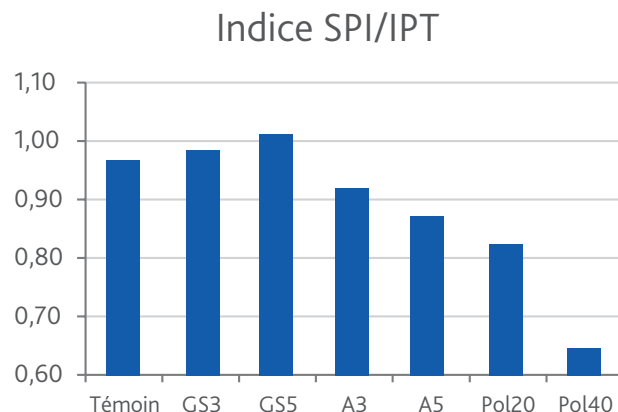
1 PRINCIPE DE LA MÉTHODE

Analyse en électrophorèse SDS-PAGE (sodium dodecyl sulphate-polyacrylamide gel electrophoresis ; Laemmli, 1970) de la réaction entre protéines salivaires et composés phénoliques (*Gambuti et al, 2006 ; Rinaldi et al, 2010*).

L'analyse densitométrique des bandes protéiques obtenues sur gel de polyacrylamide permet de *quantifier l'intensité de la réaction tanins-protéines, la diminution de l'intensité des bandes traduisant l'interaction tanins-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.
- ✓ Sélection objective de lots.
- ✓ Validation des choix de produits de collage.

— Analyse sensorielle**
— SPI

