

## UTILITÉ DU TEST COLORI

Le Test COLORI permet d'évaluer certains aspects de la qualité de la sève d'érable qui pourraient influencer la qualité du sirop d'érable. Par exemple, le Test COLORI indique la présence de facteurs associés à des saveurs atypiques naturelles comme le bourgeon (VR5) ou la sève (VR12). Ainsi, en faisant le contrôle de votre sève grâce au Test COLORI, vous pourrez anticiper la présence de saveurs atypiques dans votre sirop d'érable!

## POURQUOI UTILISER LE TEST COLORI?

En évaluant la qualité de votre sève d'érable, le Test COLORI vous aidera à mieux contrôler votre production et prendre des décisions économiques plus éclairées. Voici les paramètres que le Test COLORI vous permettra d'évaluer :

- Anticiper la transition vers la production de sirop d'érable aux saveurs atypiques;
- Arrêter ou poursuivre la production de sirop d'érable en fonction des propriétés de la sève;
- Mieux gérer les différentes lignes de collecte en fonction des propriétés de la sève;
- Éviter le mélange de sève de qualité avec de la sève qui présente des facteurs associés à des saveurs atypiques.



SCANNEZ-MOI  
POUR ACCÉDER  
À LA FICHE  
SIGNALÉTIQUE



SCAN ME FOR  
ENGLISH  
INSTRUCTIONS

## COMMENT FONCTIONNE LE TEST COLORI?

Comme son nom l'indique, le Test COLORI est un test colorimétrique qui mesure entre autres la quantité d'acide aminé dans la sève d'érable.

Lorsque la concentration en acide aminé dans la sève testée est faible, le Test COLORI tend à garder sa couleur rouge originale. En revanche, lorsque la concentration en acide aminé dans la sève testée augmente, la couleur du Test COLORI devient progressivement bleue. Cette transition du rouge vers le bleu est proportionnelle à l'augmentation de la concentration en acide aminé dans la sève.

Au cours de l'avancement de la saison de récolte, la concentration en acide aminé augmente dans la sève d'érable. Cette augmentation en acide aminé corrèle considérablement avec la qualité de la sève d'érable. Ainsi, plus la concentration en acide aminé est forte, plus la sève d'érable a des chances de développer des caractéristiques de saveurs atypiques lorsqu'elle est transformée en sirop d'érable.

## UTILISATION DU TEST COLORI

Pour maximiser les résultats du Test COLORI, il est important de l'utiliser adéquatement :

- Afin de détecter un changement sur la qualité de la sève, il est important de prélever et tester régulièrement des échantillons de sève au cours de la saison. Nous recommandons de tester votre sève une fois par jour pour chaque versant;
- Pour évaluer la qualité des différentes lignes de collecte ou versants de l'érablière, il est important de prélever et tester les échantillons de chacune des lignes de collecte ou versants la même journée;
- Suivre rigoureusement la procédure d'utilisation du Test COLORI présentée dans cette brochure.

# TEST COLORI



**ACER**

L'expertise acéricole : notre force, notre passion!



[www.centreacer.qc.ca](http://www.centreacer.qc.ca)



# PROCÉDURE D'UTILISATION

1 À l'aide de l'une des 2 bouteilles compte-gouttes de réactif COLORI de 30 ml, ajouter 2 ml de réactif COLORI dans le tube gradué de 10 ml, en prenant soin de retirer le bouchon au préalable (utiliser la graduation du tube pour la mesure).



2 Prélever un échantillon d'environ 15 ml de votre sève d'érable non concentrée dans le gobelet de plastique inclus dans le coffret.



3 Mesurer le Brix de votre échantillon et inscrire ensuite cette donnée sur une feuille.



4 À l'aide d'une seringue de 1 ml, remplir avec la sève du même échantillon et qui provient de votre gobelet, la seringue de toute sa longueur afin d'obtenir 1 ml de sève.



**Portez attention à ne pas avoir de bulle dans la seringue!**

5 Ajouter tranquillement, goutte à goutte, dans le tube gradué contenant du réactif COLORI, le contenu de la seringue, jusqu'à ce qu'un changement de couleur commence à être observé.



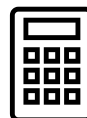
6 Visser le bouchon sur le tube et l'agiter pendant 15 à 30 secondes.



Comparer visuellement la couleur de la solution du tube gradué à la palette de couleur fournie dans le coffret. La couleur doit atteindre la partie la plus bleue de la palette.

7 Si la couleur n'est pas bleue, répéter les étapes 4 à 6 jusqu'à l'obtention du bleu le plus foncé sur la palette de couleur. **Ne pas mettre plus de 3 ml de sève d'érable au total.**

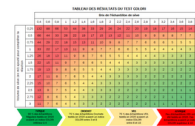
8 Une fois la réaction complète (partie bleue atteinte), additionner le nombre de millilitres (ml) de sève d'érable qui a été ajoutée dans le tube gradué (volume total utilisé).



9 Une fois le volume calculé, inscrire cette donnée sur une feuille.



10 Référez-vous au tableau des résultats COLORI intégré dans le couvercle de votre coffret.



11 Selon votre Brix noté et votre volume total de sève noté, vous êtes en mesure de savoir si votre sève est atypique ou non.

## Exemple :

Si vous avez un Brix de 1,8 et que vous avez ajouté 3 ml de sève, alors dans le tableau des résultats COLORI, le résultat que vous obtiendrez sera de 2. Ce résultat se retrouve dans la partie verte du tableau, ce qui signifie que les probabilités que cette sève produise du sirop régulier sont élevées.



Attention : la qualité de la sève d'érable n'est pas le seul paramètre impactant la qualité du sirop d'érable. Pour produire un sirop d'érable de qualité, il est nécessaire de se conformer à toutes les bonnes pratiques de transformation et de production.

