



EMPRESA CON CERTIFICACIÓN ISO  
9001:2000

"Elaboración, Comercialización, y Distribución de Reactivos y Productos Biológicos de Diagnóstico"

## **Microbiología enológica**

Determinación de *Dekkara bruxelensis*  
(*Brettanomyces*) en vinos y mostos

### **Determinación de Brettanomyces:**

Sistema de cultivo de muestras microbiológicas, en el cual se provee un medio que permite: cultivar, enumerar e identificar *Dekkara Bruxellensis* existentes en muestras de vinos o mostos.

Sistema altamente eficiente, el medio ha sido cuidadosamente elegido por su complementariedad, eficiencia y seguridad en la recuperación de la flora presumiblemente existente.

### **Precauciones:**

Uso vinos brutos o sin filtración.

### **Toma de la muestra**

Lavar cuidadosamente las válvulas toma muestras, agregar alcohol 70% y flamear antes de tomar la muestra. Si se trata de barriles utilizar material sanitizado correctamente, enjuagar entre barril y barril para evitar contaminaciones.

**\* Las adiciones de sulfuroso inhiben el desarrollo de *brettanomyces* en los vinos pero no las elimina, por lo tanto pueden dar falsos negativos. Por lo cual se recomienda no tomar muestras recién sulfitadas.**



### **Técnica Siembra Directa:**

- 1.-Tomar 1 ml de muestra por placa. (Placa 10 cm de diámetro).
- 2.- Diseminar la muestra uniformemente sobre la superficie del agar.
- 3.- Incubar de 1 a 3 días a una temperatura entre 30° a 32°C.
- 4.- Para la determinación cuantitativa, contar las colonias que presenten la misma morfología y expresar por UFC/1 ml.

Preparado según especificaciones del fabricante y según norma ISO/TS11133-1:2000

**CONTROL DE CALIDAD** según especificaciones del estándar ISO/TS 11133-2:2003

Incubación : 24 hrs. a 35°C en aerobiosis.

Conservación: De 8 a 12 °C hasta la fecha de vencimiento,

**No congelar.**

### **PRODUCTOS:**

*Brettanomyces* 10 cm  
10 unidades

Formula 1 para Vinos

*Brettanomyces* 10 cm  
10 unidades

Formula 4 para Mostos