

Kit per l'analisi semi-quantitativa di *Brettanomyces* spp. sull'uva

Sviluppato e brevettato da BiorSelf srl

Caratteristiche:

Self-brett for grape® è uno strumento innovativo per il rilevamento semi-quantitativo di *Brettanomyces* direttamente sull'uva. È l'unione di un metodo di analisi specie-specifico coltura-dipendente e di una tecnologia facile e pronta all'uso (dip-slide), e permette perciò al produttore di condurre l'analisi in **autonomia**.

Vantaggi:

- Autonomia d'uso:** Self-brett for grape® può essere utilizzato direttamente sul sito di produzione senza il coinvolgimento di laboratori o staff specializzato, permettendo in ogni caso di ottenere un risultato chiaro e supportato da più elementi.
- Risultato chiaro:** L'utilizzatore può valutare la presenza di *Brettanomyces* sull'uva attraverso:
 - cambiamento di colore (da blu a giallo)
 - sviluppo del tipico 'odore di Brett'
 - osservazione di colonie sul terreno agarizzato



11
Osserva se è cambiato colore



12
Controlla se c'è cattivo odore



13
Osserva le colonie sull'agar

- Costo:** ridotto rispetto ai normali test di laboratorio.
- Prevenzione:** il *Brettanomyces* viene rilevato direttamente sull'uva, ciò consente di sapere con anticipo se questa è contaminata e permette di agire in tempo con trattamenti adeguati.

Applicazioni:

Valutazione della presenza di *Brettanomyces* sull'uva.

Modalità d'uso:

- Raccogliere 5-10 racimoli. Usare forbici sterili
- Inserire gli acini dentro il sacchetto sterile incluso nel kit
- Pigiare l'uva e miscelare bene
- Svitare il tappo di Self-brett e riporlo a testa in su cercando di non toccare il supporto contenente il terreno agarizzato



1
Raccogli 5-10 racimoli (usa forbici sterili)



2
Inseriscili nel sacchetto sterile incluso nel kit



3
Pigia l'uva e miscela bene



4
Svita il tappo di Self-brett for grape® e riponilo a testa in su (senza toccare l'agar)



5
Versa il mosto in Self-brett for grape® fino alla linea indicata



6
Chiudi e agita leggermente



7
Attendi 60 secondi



8
Svuota la provetta



9
Lascia sgocciolare Self-brett for grape®



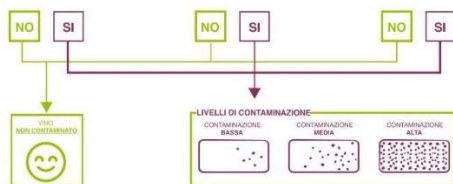
10
Chiudi, lascia a temperatura ambiente e attendi 10 giorni

- Versare il mosto in Self-brett for grape® fino alla linea indicata
- Richiudere Self-brett for grape® e agitare leggermente per circa 1 minuto
- Svuotare e lasciare sgocciolare
- Richiudere e lasciare a temperatura ambiente per 5 giorni.

Interpretazione dei risultati:

- Se il campione di uva testato risulta negativo a tutte e tre le condizioni allora il risultato è **negativo** (uva non contaminata).
- Se il colore del terreno cambia colore diventando giallo, si sviluppa l'odore tipico e si osservano delle colonie: **il campione è contaminato**.
- In base alla quantità di colonie si può avere una stima dell'entità della contaminazione: **bassa, media, alta**.

VALUTA LIVELLO DI CONTAMINAZIONE



Conservazione:

10-25°C lontano da fonti luminose, fino alla data di scadenza presente sull'etichetta. Eliminare se presenti segni di deterioramento o contaminazione.

Shelf-life:

12 mesi.

Controllo qualità:

Ogni lotto di Self-brett for grape® viene testato con i seguenti ceppi:

CODICE CEPPO	Specie	Crescita
DSM 20176	Lactobacillus hilgardii	NO
DSM 70001	Dekkera bruxellensis	YES
DSM 70451	Saccharomyces cerevisiae	NO
DSM 17891	Acetobacter oeni	NO

Domande frequenti (FAQ):

- 1) Il colore è cambiato ma dopo 10 giorni non c'è odore e non si sono sviluppate colonie → in caso di mosto particolarmente acido il supporto agarizzato può subire una leggera variazione di colore al momento dell'analisi. Il risultato è comunque negativo.
- 2) Non riesco a vedere le colonie ma si è sviluppato l'odore ed il colore è cambiato → ceppi di *Brettanomyces* diversi possono mostrare morfologia e colorazione differente/più o meno evidente, pertanto si consiglia l'osservazione delle colonie in controluce.

Avvertimenti e precauzioni:

Il prodotto è destinato esclusivamente per uso professionale e deve essere utilizzato da parte di personale qualificato, in base alle documentazioni e alle specifiche del produttore. Self-brett for grape® non è classificabile come pericoloso. Per maggiori informazioni leggere i documenti all'interno della confezione.

BiorSelf S.r.l. non sarà in alcun modo responsabile per impieghi non conformi a tali specifiche. È responsabilità dei clienti agire in conformità con le regolamentazioni applicabili in tema di salute, ambiente e sicurezza e predisporre le dovute azioni in relazione allo stoccaggio, alla manipolazione, alla vendita e all'uso dei prodotti.

Smaltimento:

Lo smaltimento del prodotto deve essere effettuato secondo le vigenti regolamentazioni nazionali e locali. Il prodotto non è classificabile come rifiuto pericoloso speciale secondo le norme descritte nel decreto (EC) 1357/2008.