

## 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
- 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.



11 Osserva se è cambiato colore



12 Controlla se c'è cattivo odore



13 Osserva le colonie sull'agar

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



1 Raccogli 5-10 racimoli (usa forbici sterili)



2 Inserisci nel sacchetto sterile incluso nel kit



3 Pigi l'uva e miscela bene



4 Svita il tappo di SelfBrett e riponilo a testa in su (senza toccare l'agar)



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



6 Chiudi e agita leggermente



7 Attendi 60 secondi



8 Svuota Self Brett



9 Lascia sgocciolare Self-brett®



10 Chiudi, lascia a temperatura ambiente e attendi 10 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

### Applicazioni:

Valutazione della presenza di *Brettanomyces* sull'uva.

tipico e si osservano delle colonie: il campione è contaminato.

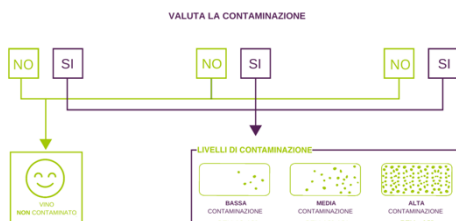
- In base alla quantità di colonie si può avere una stima dell'entità della contaminazione: **bassa, media, alta.**

### 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 srl 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 (CE) 1357/2008.

## Kit to conduct a semi-quantitative analysis of *Brettanomyces* spp. on grapes

Patented and developed by BiorSelf srl

### Features:

Self-brett for grape® is an innovative tool for the semi-quantitative detection of *Brettanomyces* directly on grapes. It is the union of a species-specific culture-dependent analysis method and an easy and ready-to-use technology (dip-slide), and therefore allows the producer to conduct the analysis independently.

### Benefits:

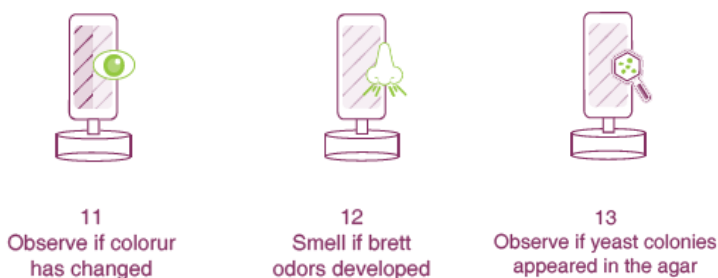
1. Autonomy of use: Self-brett for grape® can be used directly on the production site without involving laboratory staff, allowing to easily obtain a clear result on the analysis.
2. Clear results: The user can detect the presence of *Brettanomyces* by:
  - Colour changing (from blue to yellowish)
  - Typical *Brett* smell
  - Observation of colonies on the agar media

### Applications:

Selection of *Brettanomyces* on grapes

### How to use it:

1. Collect 5-10 scraps using sterile scissors;
2. Place them in the sterile bag included in the kit;
3. Press the grapes and mix well;
4. Unscrew the cap and put it upside down trying not to touch the support containing the agar medium;
5. Fill with the must obtained in the bag up to the mark indicated on the label;
6. Shake and wait 60 seconds;
7. Empty and allow to drain;
8. Recap and leave at room temperature for 3-5 days.

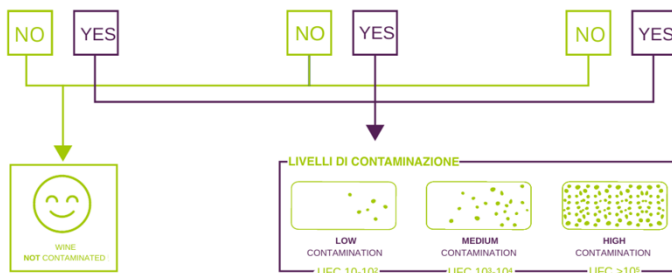


3. Cost: fairly reduced compared to a lab analysis service
4. Prevention: *Brettanomyces* is detected directly on grapes. This allows to prevent any further contamination during the wine making process

**Reading the results:**

- If the grape sample tested is negative for all three conditions then the result is negative (non-contaminated grapes).
- If the color of the soil changes to yellow, the typical odor develops and colonies are observed: the sample is contaminated.
- Based on the amount of colonies, you can have an estimate of the extent of contamination: low, medium, high.

EVALUATE CONTAMINATION



**Conservation:**

10-25°C keep away from the sun, up to the date on the label. Throw away if signs of damages are present.

**Shelf-life:**

12 months.

**Quality check:**

Each batch of Self-brett for grape® is tested with the following strains:

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

**(FAQ):**

1. The color has changed but after 10 days there is no smell and no colonies have developed → in the case of particularly acidic must, the agar support may undergo a slight color change at the time of analysis. The result is however negative.
2. I cannot see the colonies but the odor has developed and the color has changed → different Brettanomyces strains may show different morphology and color / more or less evident, therefore it is advisable to observe the colonies against the light.

**Precautions:**

The product is intended for professional use only and must be used by qualified personnel according to the manufacturer's documentation and specifications. Self-brett for grape® is not classifiable as dangerous. For more information, read the documents inside the package. BiorSlef srl will not be liable in any way for uses that do not comply with these specifications. It is the customers' responsibility to act in accordance with applicable health, environmental and safety regulations and to take the necessary actions in relation to the storage, handling, sale and use of the products.

**Disposal:**

Disposal of the product must be carried out in accordance with current national and local regulations. The product cannot be classified as a special hazardous waste according to the rules described in the decree (EC) 1357/2008.