



Kit for semi-quantitative detection of *Brettanomyces spp.* in alcoholic beverages

Developed and patented by BiorSelf Srl

Description:

Self-Brett® is an innovative device for semi-quantitative detection of *Brettanomyces* in alcoholic beverages. It is composed of a union between a species-specific culture-dependent detection method and a simple ready-to-use technology (dip-slide) that permits the producer to perform a rapid **self-controlled analysis**.

Usable and effective even with washing water.

Advantages:

- Autonomy:** Self-Brett® tests can be carried out directly on the production site without involving laboratories or specialized people, while obtaining a clear result supported by evidence.
- Clear result:** the user can evaluate the presence of the spoilage microorganism in wine in three different ways:
 - Change of color (from blue to yellowish)
 - Development of the typical 'Brett odor'
 - Observation of colonies on the agar medium
- Cost:** low compared to laboratory analysis.



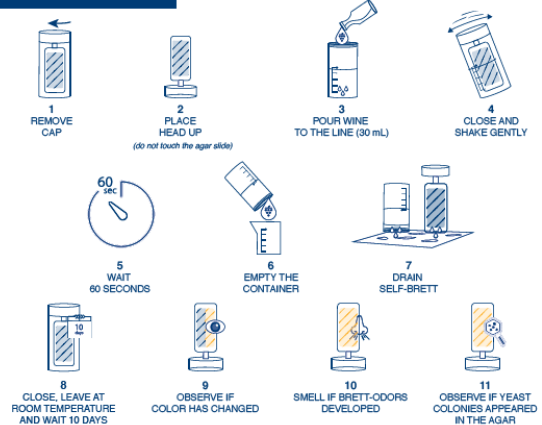
Applications:

Evaluation for *Brettanomyces* presence in alcoholic beverages (wine, beer, cider)

Test Procedure:

- Unscrew and extract the slide from its cylindrical container, avoiding contact with the agar surface
- Fill the container with the beverage to be analyzed the designated spot on the label
- Shake gently and wait 60 sec
- Empty and drain
- Close and leave at room temperature for 5 days

Instructions for use



Results interpretation:

- If the tested sample is negative to all three conditions, then the result is negative (not contaminated).

Tel +39 3935465396

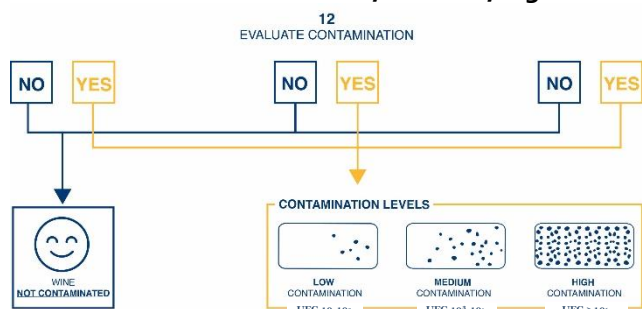
E-mail simona.campolongo@biorself.it

BiorSelf Srl
Analysis by Yourself
Piva: 03784790788

www.biorself.it



- If the medium color changes to yellowish, the typical 'Brett odor' develops and colonies are observed, **the sample is contaminated**.
- Based on the amount of colonies contamination level can be estimated: **low, medium, high**.



Storage:

10-25°C away from light, until the expiration date on the label. Eliminate if signs of deterioration or contamination are evident.

Shelf-life:

12 months.

Quality control:

Each Self-Brett® batch is tested with the following strains:

Strain Code	Species	Growth
DSM 20176	<i>Lactobacillus hilgardii</i>	NO
DSM 70001	<i>Dekkera bruxellensis</i>	YES
DSM 70451	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	NO
DSM 17891	<i>Acetobacter oeni</i>	NO

Frequently asked questions (FAQ):

- 1) The color has changed but after 5 days there is not any odor nor have colonies not developed → In the case of particularly acidic wine the agar medium can undergo a slight color variation at the moment of analysis.

- 2) I cannot see the colonies, but the odor developed, and the color has changed → Different *Brettanomyces* strains can show different morphology and coloring, therefore careful backlight observations advised.

Warnings and precautions:

The product is intended for professional use and must be used by properly trained operators, in accordance with manufacturer's instruction. Self-Brett® cannot be classified as hazardous product. For further information read the documents inside the package.

Effective even with washing water.

Method of sampling:

Cell sedimentation may affect the result; it is necessary to homogenize the mass before sampling.

BiorSelf Srl will not be responsible for non-compliance with such indications. It is the responsibility of customers to act in compliance with the applicable health, environment and safety regulations and to take the necessary actions in relation to the storage, handling, sale and use of the products.

Disposal of waste:

Disposal of waste must be carried out according to national and local regulations in force.

The product cannot be classified as a special hazardous waste according to the rules described in the Regulation (UE) 1357/2014.

SELF-BRETT cannot be classified as hazardous according to the Regulation (EC) 1272/2008 CLP and Regulation (EC) REACH 1907/2006.

The product is designed for professional use only	
Attention: consult the document inside	
The product has to be stored at indicated temperature	
The product is disposable	
Keep away from light	

Tel +39 3935465396

E-mail simona.campolongo@biorself.it

BiorSelf Srl
Analysis by Yourself
Piva: 03784790788

www.biorself.it



Kit per l'analisi semi-quantitativa di *Brettanomyces* spp. in bevande alcoliche

Sviluppato e brevettato da BiorSelf Srl

Caratteristiche:

Self-brett® è uno strumento innovativo per il rilevamento semi-quantitativo di *Brettanomyces* in bevande alcoliche. 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**.

Utilizzabile anche con le acque di lavaggio.

Vantaggi:

- Autonomia d'uso:** Self-brett® 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* nel vino attraverso:
 - cambiamento di colore (da blu a giallo)
 - sviluppo del tipico 'odore di Brett'
 - osservazione di colonie sul terreno agarizzato



- Costo:** ridotto rispetto ai test in laboratorio

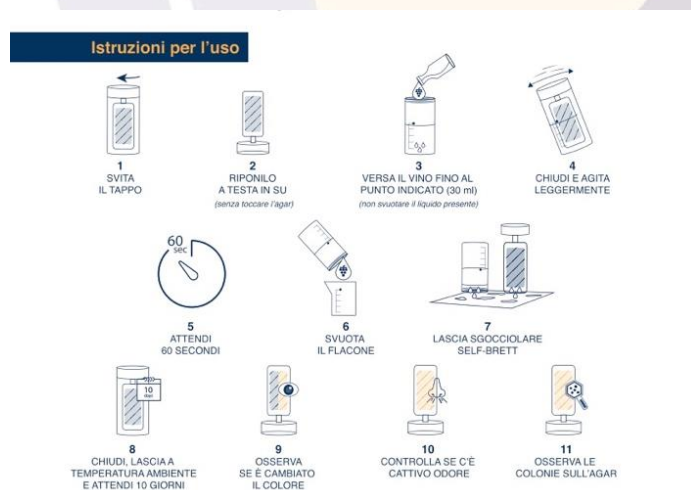
Applicazioni:

Valutazione della presenza di *Brettanomyces* in bevande alcoliche (Vino, birra, sidro)

Valutazione della presenza di *Brettanomyces* su attrezzature di cantina

Modalità d'uso:

- Svitare il tappo e riporlo a testa in su cercando di non toccare il supporto contenente il terreno agarizzato.
- Riempire con la bevanda oggetto di analisi fino alla tacca indicata sull'etichetta.
- Agitare e aspettare 60 sec.
- Svuotare e lasciare sgocciolare.
- Richiudere e lasciare a T ambiente per 5 giorni.



Interpretazione dei risultati:

- Se il campione di vino testato risulta negativo a tutte e tre le condizioni allora il risultato è **negativo** (vino non contaminato).
- 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**.

Tel +39 3935465396

E-mail simona.campolongo@biorself.it

BiorSelf Srl

Analysis by Yourself

Piva: 03784790788

www.biorself.it



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® 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 5 giorni non c'è odore e non si sono sviluppate colonie-> in caso di vino particolarmente acido il supporto agarizzato può subire una leggera variazione di colore al momento dell'analisi.
- 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® non è classificabile come pericoloso. Per maggiori informazioni leggere i documenti all'interno della confezione.

Modalità di campionamento:

La sedimentazione delle cellule può influire sul risultato, è necessario omogeneizzare la massa prima del campionamento.

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 Regolamento (UE) 1357/2014.

SELF-BRETT non è classificabile come pericoloso ai sensi del Regolamento (CE) 1272/2008 CLP e del Regolamento (CE) REACH 1907/2006.

Il prodotto è per solo uso professionale

Attenzione: consultare i documenti all'interno

Il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura indicata

Il prodotto è monouso

Tenere a riparo dalla luce

Tel +39 3935465396
E-mail simona.campolongo@biorself.it

BiorSelf Srl
 Analysis by Yourself
 Piva: 03784790788

www.biorself.it