



EMPRESA CON CERTIFICACIÓN ISO  
9001:2000

"Elaboración, Comercialización, y Distribución de Re-  
activos y Productos Biológicos de Diagnóstico"

## **Microbiología enológica**

### **Método de filtración por membrana removible en placas de Agar Brettanomyces**

#### **Método de filtración por membrana removible en placas de A. Brettanomyces**

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

#### **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 conta-  
minaciones.



*Dekkara Bruxellensis*

#### **TÉCNICA:**

- 1.- Se filtran 100 ml de muestra por el embudo desechable con membrana removible.
- 2.- Remover en forma aséptica la membrana desde el embudo (sin el pad) y colocarla suavemente sobre la superficie de la placa conteniendo el agar para *Brettanomyces*; teniendo cuidado de no dejar burbujas entre la membrana y el agar.
- 3.- Incubar de 7 a 10 días a una temperatura entre 30° a 35°C.
- 4.- Para la determinación cuantitativa, contar las colonias que presenten la misma morfología y expresar por UFC/100 ml.

#### **Precaución:**

\* 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.

#### **PRODUCTOS:**

Agar *Brettanomyces*

Formula **1** para **Vinos**

Placas 5 cm. 10 Unid.

Agar *Brettanomyces*

Formula **4** para **Mostos**

Placas 5 cm. 10 Unid.

Embudo LINSAN

FULL FILTER 50 Unid.



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.