



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

Sviluppato e approvato da Grape srl

Caratteristiche:

Self-brett® è uno strumento innovativo per il rilevamento semi-quantitativo di *Brettanomyces* in bevande alcoliche. E' costituito dall'unione di un metodo di analisi specie-specifico coltura-dipendente con una tecnologia facile e pronta all'uso (dip-slide), permettendo così al produttore di condurre l'analisi in autonomia.

L'**autonomia** nel condurre l'analisi insieme al **costo** ridotto permettono a produttori ed enologi di impiegarlo in cantina su tutte le botti, prevenendo la produzione di etil-fenoli ed evitando l'eliminazione di intere partite.

Vantaggi:

1. 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.
2. 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



3. Costo: ridotto rispetto ai test in laboratorio

Applicazioni:

Valutazione della presenza di *Brettanomyces* in bevande alcoliche (Vino, birra, cidro)
 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 10 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).

Tel +39 3935465396
 E-mail self-brett@grapesrl.it

Grape Srl
 Gruppo Ricerche Avanzate Per l'Enologia
 Ampelion, Corso Enotria 2C ~ Alba (CN)
 P.iva: 03388640041

www.grapesrl.it



- 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.**



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:

4 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 10 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.

Grape srl non sarà in alcun modo responsabile per impieghi non conformi a tali specifiche. E' 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.

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 self-brett@grapesrl.it

Grape Srl
Gruppo Ricerche Avanzate Per l'Enologia
Ampelion, Corso Enotria 2C ~ Alba (CN)
P.iva: 03388640041

www.grapesrl.it