



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

SCHEDA TECNICA

Caratteristiche:

STERO-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**.

Vantaggi:

1. Autonomia d'uso: STERO-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



9 OSSERVA SE È CAMBIATO IL COLORE



10 CONTROLLA SE C'È CATTIVO ODORE



11 OSSERVA LE COLONIE SULL'AGAR

3. 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 (18°C-20°C) per 5-10 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).

- 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: 9 mesi.

Controllo qualità: Ogni lotto di STERO-BRETT viene testato con i seguenti ceppi:

Codice ceppo	Specie	Crescita
DSM 20176	<i>Lactobacillus hilgardii</i>	NO
DSM 70001	<i>Dekkera bruxellensis</i>	SI
DSM 70451	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	NO
DSM 17891	<i>Acetobacter oeni</i>	NO

Smaltimento:

Lo smaltimento del prodotto deve essere effettuato secondo le vigenti regolamentazioni nazionali e locali. Classificazione del rifiuto secondo il Regolamento (UE) 1357/2014: Non pericoloso. STERO-BRETT non è classificato

come pericoloso ai sensi del Regolamento (CE) 1272/2008 CLP e del Regolamento (UE) REACH 1907/2006. Per ulteriori informazioni leggere la documentazione tecnica.

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:

Steroglass 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.

Astuccio:
Raccolta
Carta



Flacone:
Raccolta
indifferenziata