

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

MCC P/A	COSMETIKIT®	DRY PLATES®	MUGPLUS
CRIOTECA®	CHROMOSALM	DESINFECTEST®	CCCNT
PLAQUIS®	KITPRO-PLUS	CROMOKIT®	MBS
M-IDENT®	SEILAGUA®	SALMOQUICK	AIREANO
NEOGRAM	ENVIROCOUNT		

BRETANOMYCES SELECTIVE MICROKIT AGAR

Detección y recuento de *Bretanomyces intermedius* (= *Dekkera bruxellensis*) en vinos, barricas y su origen.

INTRODUCCIÓN

Bretanomyces intermedius (= *Dekkera bruxellensis*) es una levadura que se ha hecho tristemente famosa por el insoportable olor a ratón (o a establo) que produce en los vinos que tienen la mala fortuna de ser infectados por ella, hasta el punto de haberse tenido que quemar ya cientos de barricas para evitar la propagación de este grave deterioro de la calidad del buen vino. Actualmente es el agente de deterioro más temido en las bodegas, alteración debida a los fenoles volátiles que produce, sobre todo al final de la fermentación alcohólica, justo cuando la bodega ha invertido tantos esfuerzos en sus vinos de crianza.

COMPOSICIÓN y PRESENTACIÓN

Este medio SELECTIVO y diferencial, fabricado por MICROKIT, contiene todos los agentes nutritivos, selectivos y diferenciales necesarios y ha sido diseñado mediante una tesis doctoral por la Universidad de Salamanca y optimizado en colaboración de Laboratorios MICROKIT, S.L, a fin de mejorar los medios y kits que ya existían en el mercado y eran poco selectivos o complejos de manejar. La dificultad de su preparación hace inviable su comercialización en medio deshidratado. La volatilidad de algunos de sus componentes hacen totalmente inútil su intento de preparación en vial líquido para añadir a cartones absorbentes. Por eso la única opción es ofrecerlo en TUBOS PREPARADOS para refundir y elaborar placas en el momento. Y en PLAQUIS® herméticas. La extraordinariamente larga caducidad que conseguimos en los mismos (12 y 6 meses, respectivamente), así como el carácter selectivo y diferencial de nuestra fórmula, hacen de ese producto el más útil y cómodo de emplear del mercado internacional.

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO

MANTENGA LOS TUBOS Y PLAQUIS® herméticas BIEN CERRADOS EN SU CAJA, EN LUGAR SECO, OSCURO Y FRESCO (entre 4-25°C pero sin oscilaciones de temperatura, que deshidratarían el medio). CODIGO TUBOS: [TPL937](#). CODIGO PLAQUIS® herméticas [PPL9BT](#).

CONTROL DE CALIDAD DEL MEDIO

Realizado en nuestro laboratorio; es prudente repetirlo en su laboratorio siempre que varíen las condiciones (más de 1 mes sin usar, tras desinfectar laboratorio, tras conservar a alta Tª, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...)

DESHIDRATADO: No existe. PREPARADO: Estéril, Opaco, con un tono rojo-rosado muy característico de este medio (“colorete cosmético”), con partículas/precipitados blanquecinos. pH final: $7,0 \pm 0,2$

CONTROL DE CRECIMIENTO 10-15 días a 28°C aproximadamente:

Dekkera bruxellensis desde CBS 74^T, Excelente, colonias de color rosado con halos casi transparentes alrededor y característico olor a vinagre o a ratón.

Hanseniaspora uvarum desde CBS 314^T, Buen crecimiento, pero sin halo ni olor típico.

Hanseniaspora vineae desde CBS 2171^T, Buen crecimiento, pero sin halo ni olor típico.

Saccharomyces cerevisiae desde CBS 1171^{NT}, No crece.

Saccharomyces bayanus desde CBS 380^T, No crece.

MODO DE EMPLEO E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Fundir el tubo en agua hirviendo y cuando esté líquido, agitar, enfriando en agua fría. Cuando esté a 50°C, a punto de solidificar, y no antes, voltear suavemente hasta homogeneizar, abrir el tapón y verter en una placa Petri estéril. Dejar solidificar. Después (también si usa PLAQUIS® herméticas preparadas): Inocular en la superficie de la placa preparada 0,5 ml de vino, borras de la barrica, agua de primer enjuague a presión (en frío y sin aditivos) de la barrica..., extender con asa de Digrafsky o por estría.

Si el vino ya está a final de su crianza o embotellado, depositar sobre el medio la membrana de filtración de 0,45 µm por la que hayamos filtrado 10-250 ml. Incubar 5-15 días en AERobiosis a (22)-28-30 °C aprox., en atmósfera húmeda, o bien sellando la placa (si no utiliza PLAQUIS® herméticas de MICROKIT). Dado el gran acierto de sus componentes, la recuperación es muy superior y mucho más selectiva a la de los otros medios comerciales.

Dar como confirmativas las colonias rosas, rodeadas de un halo transparente y rojo (por redisolución del carbonato) que se ve mejor sin membrana y con olor a vinagre, ratón, establo o cuero.

Hacer hincapié con análisis diario entre Octubre y Abril, que es cuando esta levadura se dispara en fase exponencial, el resto del año basta con un análisis a la semana o incluso al mes.

El usuario es el único responsable de eliminar los microorganismos multiplicados en los cultivos del laboratorio, según la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.

Medio fabricado en la UE por MICROKIT desde 03/06/2005, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Marzo-2020



Brettanomyces intermedius crecido por siembra en estría a partir del biofilm de una barrica: Rosa y con halo rojo.