

SNIFF´BRETT

DOLMAR

Medio líquido para el análisis microbiológico de *Brettanomyces*

PRESENTACIÓN

El medio líquido Sniff´Brett permite una detección y cuantificación de *Brettanomyces* productores de etil-fenoles volátiles mediante la inoculación en el medio de cultivo líquido de una cantidad de mosto, vino, unas virutas de madera evitando y superficies de materiales en contacto con el vino (como bombas, caños de llenadora, etc).

El medio de cultivo contiene nutrientes adecuados para el desarrollo de levaduras y moléculas precursoras de los aromas de etil-fenoles volátiles. En el medio líquido se desarrollan mejor los microorganismos viables no cultivables evitando falsos negativos

Poniendo el vino a analizar en este medio de cultivo e incubándolo a una temperatura adecuada se favorece el desarrollo de las levaduras presentes. La aparición de olor típico de etil-fenoles indica la presencia de *Brettanomyces*.

La aparición de este olor tiene lugar en menor tiempo cuanto mayor sea la concentración inicial de *Brettanomyces*. Sniff´Brett permite detectar en 2 ó 3 días contaminaciones muy elevadas de alto riesgo. En caso de que tras 10 días desde la inoculación no haya aparecido olor se considera ausencia de estos microorganismos.

MODO, DOSIS DE EMPLEO Y DECLARACIONES

MODO DE EMPLEO: No es necesario que la olfacción de los Sniff sea realizada por catadores profesionales; el olor característico típico en el Sniff´Brett es muy sencillo de reconocer aunque al comenzar a usar este método puede necesitar un pequeño entrenamiento: contacte con nosotros y formaremos al personal de la bodega en el uso del mismo.

El proceso de control consta de 5 pasos:

1. **Toma de muestras:** Tomar con material seco, esteril y/o desinfectado y seco una cantidad de vino preferiblemente de la parte inferior del depósito o bodega. Si el vino se ha sulfitado esperar de 10 a 15 días antes de tomar la muestra.
2. **Inoculación:** Poner en ambiente preferiblemente estéril (bajo llama de mechero Bunsen) 20 ml de vino en el envase de Sniff´Brett.
3. **Incubación:** Cerrar el envase y poner a 30°C durante 10 días, si no se dispone de estufa poner en un entorno caliente (20-30°C) y anotar la Temperatura.
4. **Lectura:** Cada dos días como máximo tras la inoculación sacar de la estufa y, en primer lugar, observar la parte inferior del envase y anotar si hay presencia de turbidez o precipitado blanquecino (ésta suele aparecer un día o dos antes que el olor). A continuación abrir el envase y tratar de detectar la presencia de olor a cuero, sudor de caballo, tinta, típico de los etil-fenoles volátiles. Se anota cada día la presencia o ausencia de turbidez y la presencia o ausencia de olor característico.

Rev: 02/01/2018



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
 Polígono Entrecarreteras
 C/ La industria 22, 2600
 Haro - La Rioja - España
 info@dolmar.es
 www.dolmar.es

SNIFF´BRETT

DOLMAR

5. Interpretación de resultados: En función de los días necesarios para la aparición del olor se determina la cantidad de levaduras *Brettanomyces* productoras de etil-fenoles presentes en el vino inicial. (Ver tabla resultados)

DIAS NECESARIOS PARA LA APARICIÓN DE OLOR	POBLACIÓN ESTIMADA DE BRETTANOMYCES	ACCIONES
>10 días	Ausencia en 20 ml	Control en un mes
10 días	Muy débil (alrededor de 1 lev/ml)	Control en 15 días
8 días	Débil (alrededor de 10 lev/ml)	Controlar en una semana
6 días	Media (100 a 1000 lev/ml)	2 controles: inmediato y tras 5 días
4 días	Significativa: peligros (10.000 a 50.000 lev/ml)	Acciones: Filtración/centrifugación/ Flash Pasteurización Añadir SO ₂ Tras el tratamiento volver a controlar pasadas unos días.
2 días	Mucho peligros (100.000 a 1.000.000 lev/ml)	

Controlando la población de *Brettanomyces* en la bodega se asegurará la calidad en el sabor y perfil olfativo del vino.

PRESENTACIÓN Y VIDA ÚTIL

Bote de 25 ml. Vida útil, 1 año desde su fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Se recomienda mantener a temperatura de refrigeración a 2-8°C. No requiere condiciones especiales de transporte.

Rev: 02/01/2018



Dolmar Productos Enológicos, S.L.
 Polígono Entrecarreteras
 C/ La industria 22, 2600
 Haro - La Rioja - España
 info@dolmar.es
 www.dolmar.es