

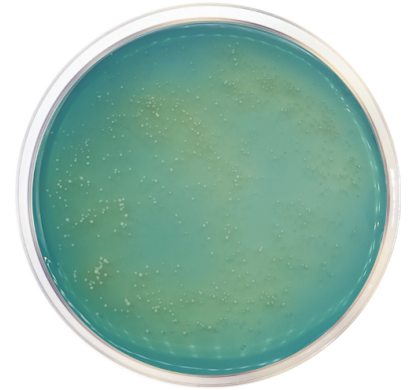
Agar Brettanomyces

Para el cultivo de Brettanomyces

Cat. 2006

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Enriquecimiento	Brettanomyces
Industria: Bebidas alcohólicas	



Principios y usos

Agar Brettanomyces es un medio utilizado para el cultivo de Brettanomyces de vinos.

Brettanomyces es un género de levadura capaz de crecer en altas concentraciones de alcohol y de azúcares fermentados que no han sido utilizados por *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación. La presencia de Brettanomyces se asocia con la aparición de extraños aromas del vino debido a la producción de 4-etil guayacol y 4-etil fenol.

Brettanomyces también se llama Dekkera (nombre dado a especies con reproducción sexual y, por lo tanto, formación de esporas por meiosis). Generalmente se encuentra en vinos tintos en barriles o en almacenamiento a granel, ya que los ácidos necesarios para formar algunos de los aromas indicativos se extraen de las pieles de la uva, pero también se han encontrado infecciones en Chardonnay y Sauvignon Blanc.

La dextrosa es el carbohidrato fermentable que proporciona carbono y energía. La peptona y el extracto de malta proporcionan nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El extracto de levadura es fuente de vitaminas, particularmente del grupo B. La tiamina es un factor de crecimiento. Se agregan agentes selectivos para mejorar la recuperación de Brettanomyces a través de la inhibición de contaminantes comunes como *Saccharomyces cerevisiae*.

Fórmula en g/L

Dextrosa	10	Agar bacteriológico	20
Verde de bromocresol	0,022	Cloranfenicol	0,1
Cicloheximida	0,01	Extracto de malta	3
Peptona	5	Tiamina	0,02
Extracto de levadura	3	Base nitrogenada de levadura	3
Ácido cumárico	0,1		

Fórmula típica g / L * Ajustada y/o suplementada según sea necesario para cumplir con los criterios de rendimiento.

Preparación

Suspender 44,2 gramos de medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver por calentamiento con agitación frecuente. Hervir durante 10 minutos. Agregar 16 ml de etanol y mezclar bien. Verter en placas de Petri. NO AUTOCLAVAR.

Instrucciones de uso

- Inocular e incubar a una temperatura de 25-30 °C y observar después de 7 días

Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25°C)
Sin restos	Polvo fino	Beige	Verde-azulado	5,3±0,2

Test microbiológico

Condiciones de incubación: (25-30 °C / 7 días)

Microrganismos	Especificación
Dekkera anomala ATCC 10562	Buen crecimiento
Salmonella typhimurium ATCC 14028	Crecimiento inhibido
Escherichia coli ATCC 25922	Crecimiento inhibido
Enterococcus faecalis ATCC 29212	Crecimiento inhibido
Dekkera bruseleensis ATCC 36234	Buen crecimiento
Saccharomyces cerevisiae ATCC 9763	Crecimiento inhibido

Almacenamiento

Temp. Min.:2 °C
Temp. Max.:25 °C

Bibliografía

Winemaking update. Brettanomyces / dekkera. Control y detección en bodegas.
Wine Microbiologists practical application and procedure.
Silva, P., Cardoso, and H. Gerós. 2004. Studies on the wine spoilage capacity of Brettanomyces/Dekkera spp. Am. J. Enol. Vitic. 55: