

# Medio de cultivo **BRETT**

## Contenido y composición

### Fórmula g/L

- Agar: 15 g
- Extracto de levadura: 10 g
- Glucosa: 10 g
- Cloranfenicol: 0.5 g
- Ácido p-cumárico: 0.4 g
- Cicloheximida: 0.05 g
- Diclorán 0.01%: 1 g
- Alcohol etílico 96°: 62,5 mL
- pH 4.85 - 5 a 25°C (corregido con adición de HCL)

## Contiene:

Inhibidores de: Levaduras No *Brett*, de bacterias, controlador de desarrollo de hongos.

Precusores de aromas característicos de *Brettanomyces*.

## Usos

Medio utilizado para detección de levaduras contaminantes de género *Brettanomyces* en muestras de vino, insumos enológicos, agua y alimentos. Preparados por personal técnico de laboratorio capacitado, implementando procedimientos y registros en trazabilidad bajo Normas de calidad (ISO 9001).

CÓDIGO: B250

Frasco	N° aprox. de placas de 55 mm Ø
250 mL	20 - 25

## Instrucciones de uso

### Frasco con medio de cultivo listo para fundir y plaquear:

Colocar los frascos cerrados en baño termostatzado y llevarlos a ebullición para fundir el medio de cultivo contenido en los frascos. Una vez fundido retirar cuidadosamente los frascos del baño termostatzado y atemperar a 45 – 50 °C. Agregar el vol. de alcohol correspondiente, mezclar por inversión suavemente y distribuir aproximadamente 10 – 13 mL en placas de Petri estériles. Dejar solidificar.

### Placas listas para usar, por métodos de:

**Filtración por membrana:** Luego de filtrar la muestra tomar la membrana con pinza previamente esterilizada, y colocarla cuidadosamente sobre el medio de cultivo. Evitar dejar burbujas de aire entre la membrana y el medio.

**Siembra en superficie:** Repicar la colonia directamente estriando sobre la superficie del medio con un ansa previamente esterilizada.

Agregar después de fundido, en condiciones de esterilidad 15,62 mL en alcohol etílico al 96% vol..

## Incubación

En aerobiosis, a 28 +/- 2°C durante 5 a 10 días. Se recomienda monitorear cada 48 hs.

## Almacenamiento

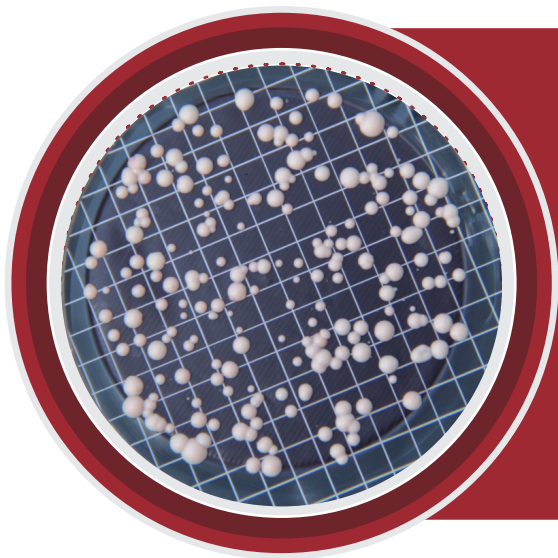
Temperatura ambiente 10 - 35 °C al resguardo de la luz.

## Características del producto

Medio de cultivo Agarizado, color amarillo ámbar. En botellas contenido 250 mL de producto listo para fundir y plaquear.

## Fundamento

Durante la incubación, los nutrientes del medio migran hacia la superficie de la membrana, nutren los microorganismos y permiten el desarrollo de las colonias que luego serán evaluadas por observación en microscopio óptico.



## Medio de cultivo agarizado, desarrollo de colonias de levaduras *Brettanomyces* sobre membrana filtrante.

Levaduras del género *Brettanomyces* spp.

### Indicaciones para su uso

Se recomienda mantener los frascos a temperatura ambiente entre 10-35°C al resguardo de la luz. Pueden mantenerse hasta 12 meses en estas condiciones. Ver fecha de elaboración.

Utilizar el producto hasta su fecha de vencimiento.

Una vez plaqueado, las placas deben mantenerse entre 4-10°C en bolsa plástica cerrada. Se pueden conservar hasta 45 días en estas condiciones.

Durante la incubación en estufa, almacenar las placas de modo invertido (agar en parte superior) para evitar la caída del agua de condensación sobre el medio de cultivo.

CÓDIGO - LOTE: B – ddmmaa (día, mes, año)

### Características macroscópicas de las colonias

**Colonias esféricas, lisas brillantes.** Tamaño variable entre 0,1 a 2 mm

**Colonias blancas.** Puede teñirse por la materia colorante del vino tornándose de colores bordo-borravino. Consistencia cremosa.

**Producción de aromas:** El medio de cultivo contiene precursores aromáticos, que permiten percibir la producción de etil-fenol y/o etil-guayacol. Los mismos se han descrito como aroma a establo, sudor de caballo, animal mojado ratón, farmacéutico, entre otros.

### Características microscópicas de las células

Células de morfología variable, alargadas o esféricas y apiculadas.

Gema en ángulo de 45°. Capaces de formar cadenas, a menudo se distinguen

**Falsos positivos:** Si bien se trata de un medio de cultivo diferencial, selectivo y específico para Brett puede haber desarrollo de otras levaduras, (dependiendo de la población microbiana presente en la muestra), por eso es fundamental la observación microscópica y la producción de fenoles volátiles, detectados aromáticamente, que corroboren la presencia de este género de levaduras.

### Interpretación de los resultados

Observar el crecimiento microbiano en la placa. Las características de las colonias y producción de ácido. Realizar el recuento de los diferentes microorganismos según sus diferencias macro y microscópicas.

### Precauciones

Solamente para uso diagnóstico in vitro. Uso profesional exclusivo.

No utilizar el producto si al recibirlo su envase está abierto o dañado.

Las características del producto pueden alterarse si no se conserva apropiadamente.

No utilizar el producto si existen signos de contaminación o deterioro, así como tampoco si ha expirado su fecha de vencimiento.

Se recomienda abrir el envase y usar el medio de cultivo siempre bajo ambientes estériles, y con técnicas asépticas (bajo campana de flujo laminar y/o mechero).



INTA Mendoza (Calle San Martín 3853,  
Mayor Drummond - Luján de Cuyo)  
Código postal 5507, Mendoza - Argentina

+54 261 4963020 int 295  
www.biovin.com.ar  
contacto@biovin.com.ar

Biovin S.A  
biovin.arg  
@BiovinSA

