

# Caldo Selectivo Brettanomyces

Cat. 2005

Para el enriquecimiento de Brettanomyces en vinos

## Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Enriquecimiento selectivo	Brettanomyces

Industria: Bebidas alcohólicas / Fermentación

## Principios y usos

BRETTANOMYCES SELECTIVE BROTH es un medio utilizado para el enriquecimiento de Brettanomyces de los 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 de vino.

Brettanomyces también se llama Dekkera (nombre dado a especies con reproducción sexual y, por lo tanto, formación de esporas por meiosis). Brettanomyces se encuentra generalmente en vinos tintos en barriles o almacenados a granel, ya que los ácidos necesarios para formar algunos de los aromas indicativos se extraen de pieles de uva. Las contaminaciones de Brettanomyces también se han encontrado 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 otros microorganismos contaminantes comunes como Saccharomyces cerevisiae.

## Fórmula en g/L

Dextrosa	10	Cloranfenicol	0,1
Cicloheximida	0,1	Gentamicina	0,05
Extracto de malta	3	Peptona	5
Tiamina	0,01	Extracto de levadura	3

## Preparación

Suspender 21,3 gramos del medio en un litro de agua destilada. Mezclar bien y disolver con calor y agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta disolver por completo. Dispensar en recipientes apropiados y hervir durante 10 minutos. 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	Ámbar	5,3 ± 0,2

## Test microbiológico

Condiciones incubación: (25-30 °C / 7 days).

Microrganismos	Especificación
Dekkera anomala ATCC 10562	Buen crecimiento

Salmonella typhimurium ATCC 14028  
Escherichia coli ATCC 25922  
Enterococcus faecalis ATCC 29212  
Dekkera bruselensis ATCC 36234  
Saccharomyces cerevisiae ATCC 9763

Inhibición  
Inhibición  
Inhibición  
Buen crecimiento  
Inhibición

## 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