

Guide d'utilisation SENSO B

Description :

Milieu de culture liquide destiné à la détection et à l'évaluation semi-quantitative de la population de levures *Brettanomyces* productrice d'éthyl-phénol.

Cette méthode simple nécessite peu de matériel. Elle peut être appliquée en cave ou dans un laboratoire ne possédant pas d'équipement spécifiquement dédié à la microbiologie.

Ce test peut être appliqué aux vins sortis de fermentation.

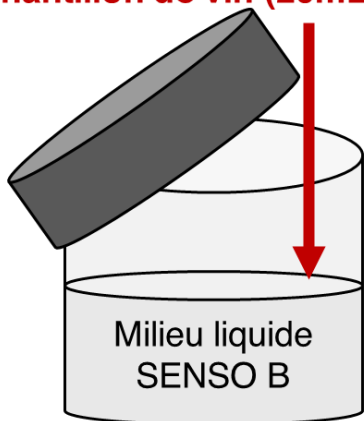
Conditions de conservation :

Les milieux de culture SensoB sont à conserver au réfrigérateur à une température comprise entre 2 et 8°C avant utilisation.

Ces milieux ont une durée optimale d'utilisation de 6 mois.

Inoculation du milieu :

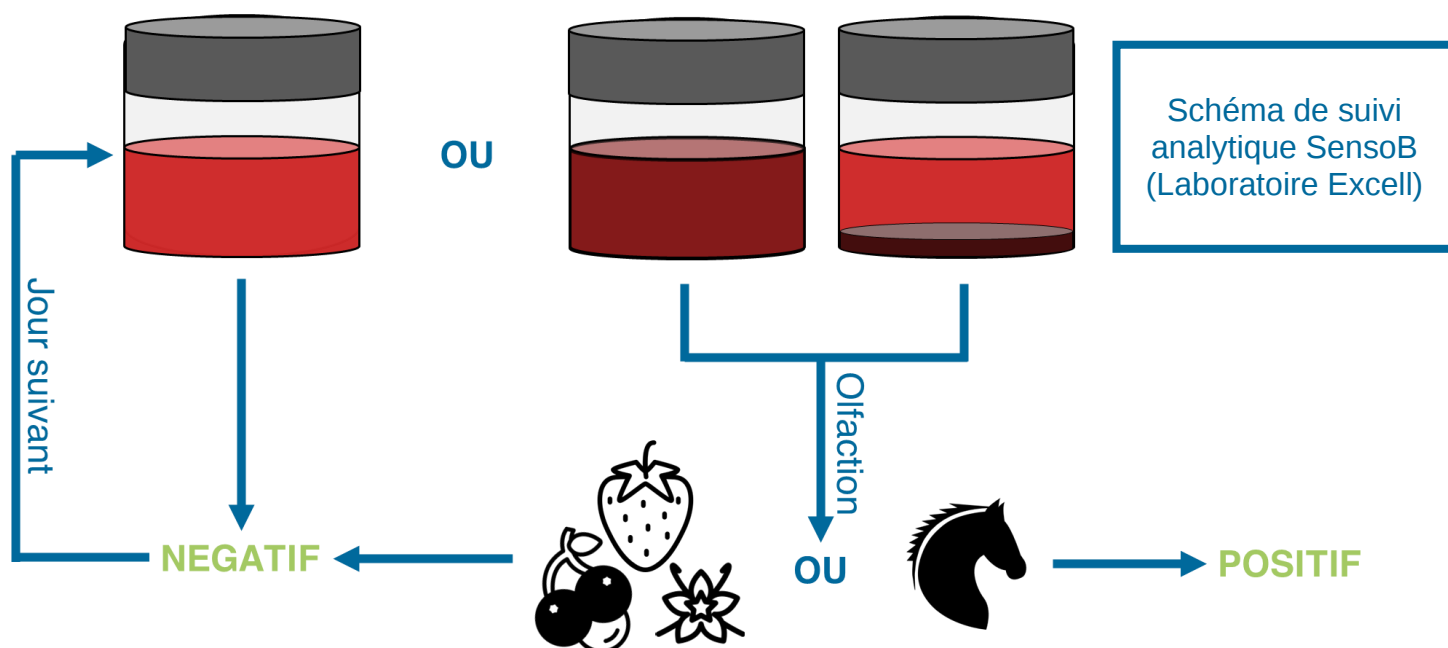
Echantillon de vin (20mL)



- 1) Prélever l'échantillon dans un récipient propre.
- 2) Introduire à l'aide d'une pipette ou d'une éprouvette propre, 20 mL de l'échantillon dans le flacon Senso B contenant le milieu de culture liquide.
- 3) Placer le flacon à une température stable proche de 25°C et commencer le suivi.

Suivi analytique :

Chaque jour après l'inoculation, observer le flacon SensoB. S'il ne présente aucun trouble ni aucun dépôt, le test peut être considéré négatif à ce stade. En revanche si ce dernier présente un trouble ou un dépôt, le flacon doit être senti chaque jour à partir de ce stade.



- Si l'odeur du SensoB correspond à l'odeur du vin sans anomalie, le test est négatif à ce stade.
- Si l'odeur du SensoB présente une odeur « d'écurie, sueur de cheval », le test est positif et la population peut être estimée à l'aide du tableau de lecture ci-dessous.

Après un résultat positif, le suivi peut être arrêté. Après un résultat négatif, le suivi est reconduit au prochain jour jusqu'à 10 jours.

Tableau de dosage semi-quantitatif	
Nombre de jours avant détection (incubation à 25°C)	Population Brettanomyces (cell/mL)
≤ 2	> 1,0 E+05
3 à 4	1,0 E+03 → 1,0 E+05
5 à 6	1,0 E+02 → 1,0 E+03
7 à 8	1,0 E+01 → 1,0 E+02
9 à 10	1,0 E+00 → 1,0 E+01
> 10	Non détecté