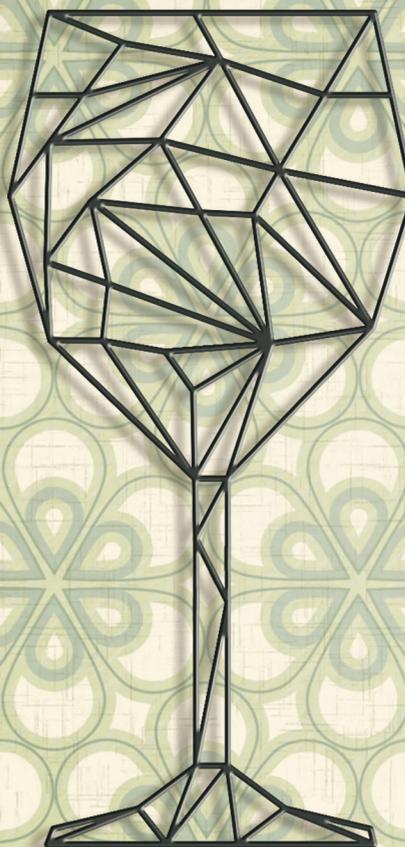


KITBRETT™

KITBRETT™

CONTROLE EL RIESGO DE BRETT EN TIEMPO RÉCORD

DESIGN YOUR WINE



vivelys

WINE BY DESIGN

Controle el riesgo de Brett en tiempo récord, gracias a una herramienta económica y fácil de usar

A bajo costo, **anticípe todo tipo de contaminación**

Detecte rápidamente los *Brettanomyces*

Realice controles **con total autonomía**

Simplifique los análisis desde la recolección de la muestra hasta el resultado

Proteja el capital de sus barricas

Kit de detección rápida y confiable

El control microbiológico debe comenzar desde el principio del proceso de elaboración y luego se deben definir momentos claves para evitar la proliferación de la levadura *Brettanomyces* en la bodega y en la cosecha siguiente.

KitBrett™ asegura la detección de *Brettanomyces* en todas las etapas, desde el fin de la FA gracias a un umbral muy bajo (1 cel/mL sin concentración) y brinda el resultado más rápido del mercado, **en 5 días**. Mientras antes se detecte la levadura, más limitados serán los riesgos y costes.

Detecte anticipadamente (Control al fin de la FA)

Evite proliferación en volumen (Control en el descube)

Proteja sus barricas (Control previo al llenado de las barricas)

Asegure los vinos de recipientes contaminados

Fin FA



Descube



Crianza



Año siguiente



Gestione y controle cada etapa con **KitBrett™** para lograr evitar totalmente la contaminación.

Una herramienta simple, completa y económica

KitBrett™ es fácil de usar y de interpretar sin necesidad de conocimientos especiales. El kit completo incluye todo el material necesario para poder controlar cada etapa, desde la toma de la muestra hasta el resultado final. Los medios también están disponibles por separado para hacer una detección al menor coste.



¿Qué hacer en caso de contaminación?

SE DEBE AISLAR INMEDIATAMENTE EL VINO CONTAMINADO PARA EVITAR QUE LAS LEVADURAS SIGAN PROLIFERÁNDOSE Y PARA PODER TRATAR EL VINO AFECTADO.

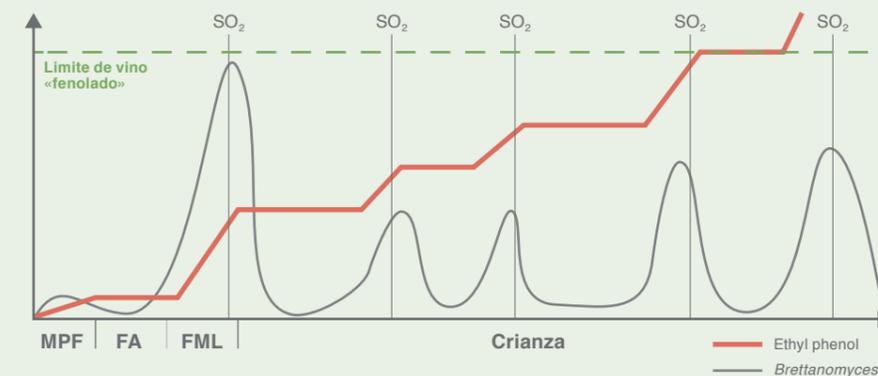
Su enólogo o asesor Vivelys podrá aconsejarlo sobre el proceso de eliminación (adición de SO₂, centrifugación, filtración, clarificación, etc.) más conveniente según el nivel de contaminación.

MÁS INFORMACIÓN

LOS FENOLES VOLÁTILES PRODUCEN OLORES A CABALLO Y CUERO. SON RESPONSABLES DE LA ALTERACIÓN DE LOS VINOS Y SON ESTABLES A LO LARGO DEL TIEMPO.

Provenientes de los ácidos fenoles (presentes en la uva), se desarrollan bajo la acción de enzimas específicas de la levadura *Brettanomyces bruxellensis*, potencialmente presente en el viñedo.

Si bien el SO₂ reduce los *Brettanomyces*, esto no impide que se acumulen durante la crianza de los vinos, lo que requiere controles tempranos desde el fin de la FA.



KITBRETT™

Para una detección simple y económica en todas las etapas. Mientras antes se detecte la levadura, más limitados serán los riesgos y costes.



Testimonio



El KitBrett™ se ha convertido en una herramienta indispensable en nuestro proceso de control desde la elaboración del vino hasta el embotellado, pasando evidentemente por la etapa de la crianza que es generalmente la más crítica. Su costo es bajo comparando con otros sistemas de control de levaduras y nos permite analizar todos nuestros lotes cada 5 semanas y evaluar la eficacia de nuestras prácticas.



Aymeric Izard – Responsable de Domaine d'Aussières
Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Francia

Herramientas de detección diseñadas para simplificar su vida

Vivelys desarrolló soluciones para conservar sus vinos con total tranquilidad.

Herramienta	Umbral de detección	Tiempo de detección	¿Por Qué?	¿Cuándo?	¿Costo?
KITBRETT™	1 cel/mL	5 días*	Seguimiento y control	Extracción > FA > FML > Crianza > Embotellado	3€< y <8€ / análisis
Q-PCR	10 cel/mL	3 horas*	Anticiparse y asegurar	Extracción > FA > FML > Crianza > Embotellado	25€< y <50€ / análisis
MICROSCOPIO	15000 cel/mL	1 min	Verificar y constatar	Extracción > FA > FML > Crianza > Embotellado	< 2€ / análisis

*el más rápido del mercado

Escoja la mejor herramienta coste/eficacia adaptada a sus necesidades y beneficie de la formación y el asesoramiento.



vivelys

WINE BY DESIGN



AZ3 OENO

ENOLOGÍA VIVA

AZ3 OENO S.L.

Polígono Akarregi, Pab. 5B - Apdo. Correos 212 - 20120 Hernani (Gipuzkoa) - España

Tel: +34 9 43 33 60 32 • Fax: +34 94 33 36 332 • comercial@az3oeno.com

www.az3oeno.com