

SNIFF ‘ BRETT

Description

milieu liquide pour détecter le niveau de population de *Brettanomyces*, spécifiquement ceux capables de produire des éthyl-phénols (**déviations** « écurie, band-aid = sparadras, fromage rance »).

Intérêt : par son faible coût et sa simplicité, permet à une cave équipée d’un petit laboratoire œnologique, ou bien à un laboratoire d’œnologie (œnologue-conseil), d’estimer le niveau de contamination en *Brettanomyces* « dangereux » (les souches qui produisent des éthyl-phénols), sans nécessité d’expertise microbiologique très développée.

application : - contrôle des moûts et des vins

- Contrôle du bois des fûts usagés (pour valider la procédure de nettoyage) – nous consulter pour obtenir le protocole détaillé et la fiche de la canne Wood seeker
- Contrôle des surfaces en contact avec le vin (becs de tireuses, pompes, vannes)

Avantages par rapports aux tests existants

- Tests microbiologiques : **Sniff’ Brett** permet de détecter en 2-3 jours des contaminations très importantes (contre 6-10 jours pour les tests classiques sur boîte)
Sniff’ Brett est beaucoup **plus simple** (pas besoin de pipettes, boîtes, filtres), et nécessite beaucoup **moins de temps de manipulation (5 fois 2 minutes = temps pour observer le trouble et sentir)**.
- Tests génétiques : Sniff’ Brett est beaucoup **moins cher** et détecte spécifiquement les *Brettanomyces* dangereux (même les VNC !)
- SNIFF BRETT permet aussi de contrôler la présence sur les surfaces en contact avec le vin, et notamment dans le bois des fûts (nous consulter pour les protocoles spécifiques correspondants).

TEST MIS AU POINT ET VALIDE PAR L’ECOLE SUPERIEURE DE BIOTECHNOLOGIE DE PORTO ET INTELL’OENO

Protocole pour le contrôle du moût et du vin

→ Faire un **prélèvement stérile** classique dans la cuve ou la barrique (impérativement en partie basse en cours d'élevage, nous consulter pour le système de prélèvement Canula Brett).

→ Disposer stérilement (devant une flamme de bec bunsen) 20 mL de vin dans le flacon « **SNIFF BRETT** ».

→ **INCUBATION** : Mettre en incubation pendant 10 jours, de préférence à 30°C (étuve). Si vous ne possédez pas d'étuve, vous pouvez disposer le flacon à température ambiante (20-22°C), bien noter la température et utiliser le tableau en suivant les jours indiqués entre parenthèses (le test est un peu plus long).

→ **LECTURE** : à t+2 (soient 2 jours après ensemencement du milieu avec votre vin), t+6, t+8 et t+10 (jusqu'à 13 jours à 20°C)

- Observer si le milieu est trouble ou non (« présence Brett »). Si le milieu n'est pas trouble (pas de lies au fond du flacon, ne pas sniffer et noter de suite le test comme négatif)
- Sniffer l'odeur :
 - soit on sent une odeur de vin mêlée à une odeur de bouillon cube (provenant du milieu de culture) → **test négatif**
 - soit la souche de Brett produit des éthyl-phénols et alors l'odeur est putride (« écurie, plastique, fromage rance ») → **test positif (La différence entre les 2 odeurs est spectaculaire).**

→ **INTERPRETATION (nous demander le tableau précis de qualification) :**

NOMBRE DE JOURS NECESSAIRES A L'APPARITION DE L'ODEUR A 30°C (20°C entre parenthèses)	POPULATION DE BRETT DANGEREUX	QUOI FAIRE ?
>10 (>13)	absence dans 20 mL	CONTRÔLE DANS 1 MOIS
10 (12-13)	Très faible (autour de 1/mL)	CONTRÔLE DANS 2 SEMAINES
8 (10-11)	Faible (autour de 10/mL)	CONTRÔLE DANS 1 SEMAINE
6 (8-9)	Moyenne (100 à 1000 / mL)	2 CONTROLES : 1 DE SUITE / 1 DANS 5 JOURS
4 (6)	significative : danger (10 000 à 50 000)	AGIR : FILTRATION OU CENTRIFUGATION OU FLASH-PASTEURISATION PUIS SO2 puis contrôle
2 (4)	forte : gros danger (100 000 à 1 million/mL)	IDEM

TEST MIS AU POINT ET VALIDE PAR L'ECOLE SUPERIEURE DE BIOTECHNOLOGIE DE PORTO ET INTELL'OEENO