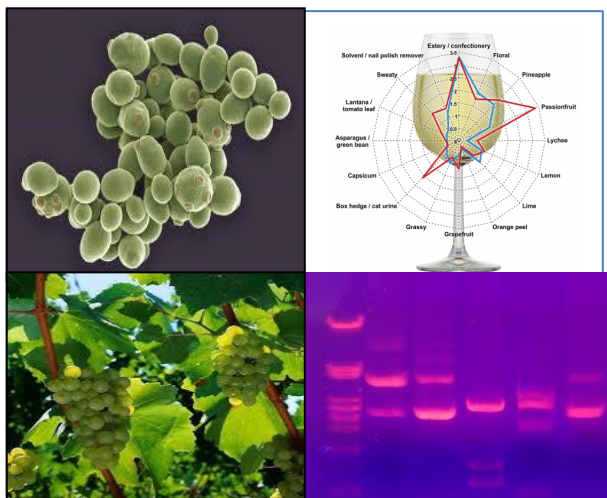




¿Qué ofrece VITEC?

- *Detección y cuantificación de **Brettanomyces bruxellensis***
- *Cuantificación de las levaduras viables previas al embotellado*
- *Cuantificación de las bacterias lácticas previas al embotellado*
- *Cuantificación de las bacterias acéticas previas al embotellado*
- *Detección y cuantificación de **Zygosaccharomyces bailii***

Control microbiológico en la bodega



El problema...

El control microbiológico es importante para asegurar la calidad del vino en el momento del consumo, ya que el vino es un elemento en constante evolución.

Los microorganismos vínicos pueden deteriorar el vino en cualquier etapa del proceso de vinificación con el crecimiento de los microorganismos alterantes o contaminantes.

Las alteraciones microbianas más comunes son causadas por **bacterias acéticas**, produciendo el picado o avinagrado del vino. Las **bacterias lácticas** produciendo el picado láctico, amargura, grasa, etc. Y finalmente las **levaduras** produciendo refermentaciones o crecimiento de levaduras flor, *Brettanomyces* o *Z.bailii*.

La solución VITEC...

VITEC dispone de los recursos humanos y técnicos necesarios para realizar un control microbiológico previo al embotellado y definir el tipo de filtrado adecuado a cada producto.

Conociendo la población de los diferentes tipos de microorganismos que hay en el vino se pueden evitar los problemas de refermentaciones en botella.

VITEC también dispone de los recursos necesarios para realizar un control preventivo de la población de *Brettanomyces* y *Z. Bailio*, con este conocimiento se puede actuar antes de la aparición de los compuestos desagradables.

Presupuestos a medida y sin compromiso.

Ventajas...

Realizar un control microbiológico permite:

- Poder actuar previamente a la aparición de un defecto organoléptico causado por diferentes microorganismos.
- Reducir y controlar los problemas causados por la contaminación de diferentes microorganismos.
- Obtener un vino de calidad en el tiempo, asegurando la estabilidad microbiológica.
- Evitar problemas de refermentaciones en botella.
- Mejora la calidad de los vinos en la exportación.
- Evitar grandes pérdidas económicas para la aparición del aroma desagradable de Brett y diferentes refermentaciones en botella.

**Departamento de
Microbiología enológica**

Más información y contacto:

Dra. Imma Andorrà Solsona

 imma.andorra@vitec.cat

 680.855.991  977 831 766

Web: www.vitec.cat