



CyFlow® Oenolyser

L'outil idéal pour le contrôle microbiologique
des moûts et des vins



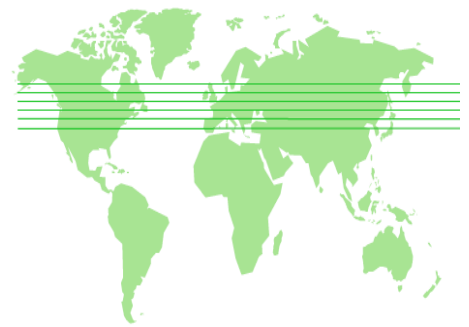
Dénombrement rapide des levures par cytométrie en flux



✓ **PARTEC 40 ANNÉES D'EXPÉRIENCE ET DE COMPÉTENCE PROFESSIONNELLE**

Partec (société pionnière de la cytométrie en flux depuis 1968) répond à vos exigences grâce à une nouvelle génération de cytomètres en flux : CyFlow® sous environnement Windows™XP. Ces derniers intègrent :

- un système fluide innovant contrôlé par ordinateur,
- un système optique modulaire avec photomultiplicateurs sélectionnés pour chaque paramètre,
- une technologie informatique et électronique ultramoderne.



✓ **DÉNOMBREMENT RAPIDE DES LEVURES PAR CYTOMÉTRIE :**

- ▶ Instrument ultra-compact, mobile, portable et totalement équipé.
- ▶ Solution dédiée, fiable pour le comptage absolu des micro-organismes. Dénombrement des levures viables dans le suivi des processus de fermentation. Dépistage des contaminations par ***Brettanomyce bruxellensis***.
- ▶ Dimensions [cm]: L 32,5 x H 33,0 x D 26,5
- ▶ Poids: 9.7 kg
- ▶ Haute précision et stabilité des résultats.
- ▶ Analyse simple, Comptage volumétrique direct. (TVAC)
- ▶ Fonctionnement simplifié par accès direct aux fonctions par écran tactile : 8.4 pouces TFT (SVGA).
- ▶ Logiciel CyView pour acquisition et traitement des données.
- ▶ Équipé d'un processeur Intel Celeron.

Alimentation : 100/240 V AC ou 12 V DC sur batteries.

- ▶ Temps de mise en service : environ 5 minutes !



Brettanomyces

✓ CONTRÔLE DES PROCÉDÉS, SUIVI DE FERMENTATION ET CONTRÔLE DES LEVAINS :

Le CyFlow® Oenolyser est également utilisable dans le cadre d'un suivi de fermentation. Il permet notamment de réaliser les tests microbiologiques suivants :

- Contrôle des levures indigènes des moûts blancs ou rosés
- Contrôle des **levains de tirage** utilisés pour les Champagnes, Crémants, les méthodes traditionnelles et tout autre vin effervescent
- Contrôle de la viabilité des levures en cas de **fermentation languissante**
- Contrôle des **Brettanomyces** au cours de l'élevage



✓ UN PROTOCOLE ET UNE ANALYSE SIMPLIFIÉE :

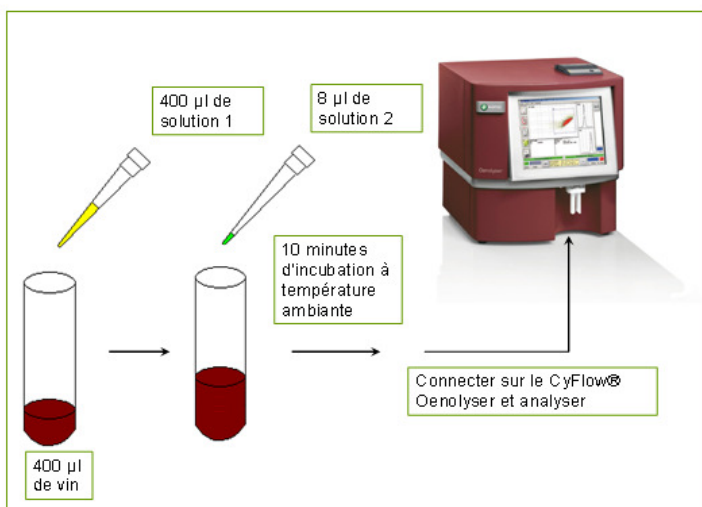


Figure 1 : Protocole OenoYeast

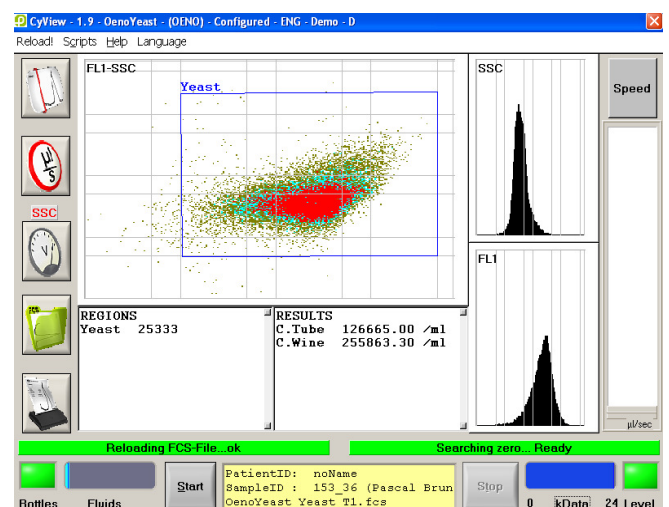


Figure 2: Analyse et comptage des Brettanomyces


✓ AVANTAGES ET INTÉRÊTS :

- **Simplicité** du protocole. Il suffit de laisser l'échantillon de vin en contact quelques minutes avec un tampon et le réactif (fluorochrome) puis de réaliser le dénombrement automatique avec le cytomètre en flux.
- **Rapidité** de la méthode (**15 minutes**). Les méthodes classiques de dénombrement sur boîte de Pétri demandent 2 à 10 jours d'incubation, la PCR quantitative 24 heures.
- **Information en temps réel** de la situation d'un chai : repérage des cuvées exposées, des contenants contaminés, évaluation du degré d'urgence d'une opération de stabilisation microbiologique (soutirage, sulfitage, filtration, flash-pasteurisation, centrifugation...).
- **Coût plus faible** que la PCR, permettant une multiplication des contrôles, stratégie très efficace pour prévenir la prolifération de *Brettanomyces*

Pour tout complément d'information contactez :



Partec SARL
14/16 rue Gallieni
91700 St Geneviève des Bois
Tél : 01 69 04 87 12 / Fax : 01 69 04 90 38
Mail : partecfrance@partec.com
<http://partec.com>



Intelli'Oeno
Z.A. Les Gouvernaux 2
26120 CHABEUIL
Tel : 04 75 59 29 58 / Fax : 04 75 58 71 99
christophe.gerland@intellioeno.com

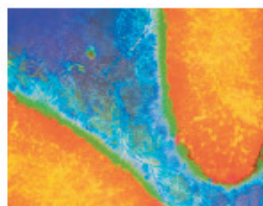
En collaboration avec l'ITV à Beaune :



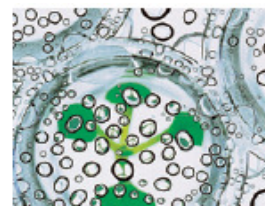
Healthcare



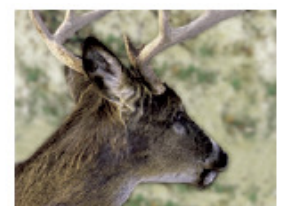
Research



Microbiology



Agrosciences



Veterinary &
Breeding