



PROTOCOLE DE TEST LA DÉTECTION EST SIMPLE ET RAPIDE



PRÉLÈVEMENT

Prélever l'échantillon et centrifuger. Remettre l'échantillon en suspension à l'aide du tampon propriétaire A fourni.

DÉMARRAGE - PRÉPARATION MINIMALE DE



AMPLIFICATION

Transférer 5 µl de l'échantillon remis en suspension dans le tube de réactif de PCR fourni. Placer le tube dans le thermocycleur et lancer le programme.

AMPLIFICATION PENDANT 2.5 HEURES



ANALYSE

Retirer le tube de PCR du thermocycleur et le contenu du tube de PCR sur la fenêtre test pour faire apparaître les résultats de test. Une ligne indique un résultat négatif, semi-quantitatifs.



Cassette sans échantillon







Positif

niveau bas

(rose)



Positif

niveau élevé

(rouge vif)

ajouter le tampon propriétaire B. Répartir de la cassette de test. Attendre 3 minutes et déverrouiller le bouton de la cassette de deux lignes indiquent des résultats positifs

Bouton

déverrouillé

Bouton

CONTENU

brew BRUX

DES OUTILS

COMPLÉMENTAIRES

DE DÉTECTION POUR

brew DEK

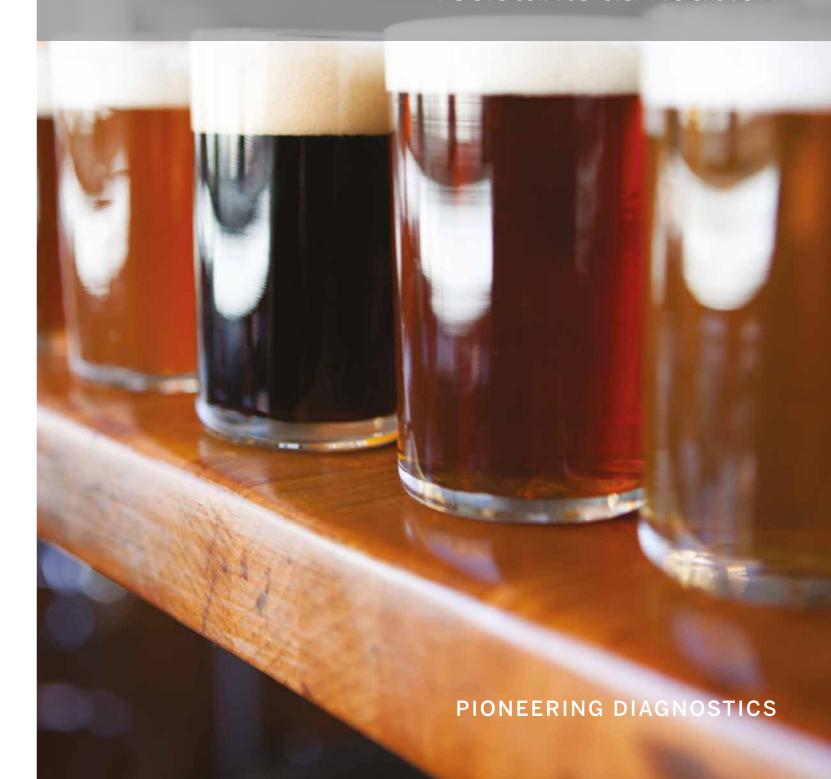
VOTRE BRASSERIE

brew MAP

brew STAT

RÉFÉRENCE **DESCRIPTION** 1 kit IS6020 Système de test complet BREWPAL 24 tests ISTC002 Thermocycleur Veriflow 1 instrument IS0904 Plateau de chargement Veriflow 1 instrument ISRD001 Lecteur Veriflow (Optionnel) 1 instrument

BREWPAL® Pour *Pediococcus* et *Lactobacillus* résistants au houblon







Ensemble d'outils de détection innovants

Moins de 3 heures entre le prélèvement d'échantillons et le résultat : approche proactive de la qualité dans votre brasserie

L'ENJEU

Manque d'outils de détection combinant spécificité, rapidité et accessibilité

Vous prenez toutes les précautions nécessaires pour maintenir la qualité de vos brassins et vous les testez au fur et à mesure pour garantir le respect de vos normes. L'un des principaux problèmes est le manque d'informations immédiates, précises et exploitables des tests tout au long du brassage. Les méthodes de test traditionnelles sont désuètes et limitées par les temps d'attente et les résultats non concluants avec les boîtes ou par les coûts et la complexité des technologies moléculaires classiques.

LA TECHNOLOGIE

Plate-forme éprouvée offrant rapidité, précision et sensibilité

Les produits pour brasserie Invisible Sentinel fonctionnent avec Veriflow, technologie de plate-forme innovante qui combine des principes de diagnostic éprouvés pour la détection microbienne et des approches scientifiques novatrices et de premier ordre.

La technologie Veriflow offre des performances inégalées sans compromis sur la facilité d'utilisation ou l'accessibilité économique.

BREWPAL POUR *PEDIOCOCCUS* ET *LACTOBACILLUS* RÉSISTANTS AU HOUBLON

Amélioration des processus de qualité pour assurer l'intégrité de votre marque

brewPAL est le seul outil de détection de Pediococcus et Lactobacillus à la précision prouvée associée à une facilité d'utilisation inégalée et à des données de test quantitatives disponibles en moins de 3 heures après le prélèvement des échantillons, fournissant des résultats exploitables qui permettent d'optimiser vos processus qualité.

- Empêche les risques lors de la transformation, de la mise en bouteilles et du transport
- Permet une traçabilité jusqu'au point de contamination
- Réduit le risque de contamination supplémentaire
- Protège contre le rappel de bière contaminée
- Protège la réputation de votre brasserie



11	TECHNOLOGIE VERIFLOW DE CAPTURE DE SIGNATURE ADN	
Α	mplification de l'ADN	La purification des échantillons n'est plus nécessaire grâce aux réactifs exclusifs
ld	dentification de l'ADN	Détection de signature ADN exclusive visant spécifiquement les contaminants de la bière
	réparation des	Aucune étape d'enrichissement ou de purification n'est nécessaire

Visualisation des résultats par flux vertical facilitant l'interprétation

Champs d'utilisation

Visualisation des résultats par flux vertical facilitant l'interprétation

Fabricants de jus, de bières et d'aliments, entreprises viticoles, laboratoires prestataires

SPÉCIFICATIONS FONC	PÉCIFICATIONS FONCTIONNELLES DE BREWPAL	
Sensibilité (LOD)	10 cellules/ml	
Délai d'obtention des résultats	< 3 heures	
Compatibilité matricielle	Bière, boue de levure, PCR sur colonie, environnement, culture liquide	
Configuration du test	Qualitatif et quantitatif	
Sélection de la cible	Gènes de résistance au houblon spécifiques de <i>Pediococcus</i> et de <i>Lactobacillus</i> horA et horC	
	Pediococcus : P. damnosus, P. inopinatus, P. parvulus, P. pentosaceus, P. acidilactici, P. claussenii	
Spécificité	Lactobacillus : L. buchneri, L. brevis, L. rhamnosus, L. jensenii, L. backii, L. para- collinoides, L. lindneri, L. delbrueckii, L. fructivorans, L. acetotolerans, L. rossiae, L. plantarum	

"BREWPAL est suffisamment performant pour détecter la présence de Pediococcus et de Lactobacillus, même dans des échantillons de masse biologique élevée comme les boues de levure qui peuvent être réutilisées pour plusieurs générations et brassins."

Mike Guilford, Responsable de la production de Russian River Brewing Company

"La détection précoce dans le processus de brassage permet de prendre des mesures correctives efficaces. brewPAL est capable d'identifier les bactéries problématiques avant même que la fermentation atteigne un niveau

achary Miller, Responsable des levures et de le fermentation Victory Brewing Company

"Test d'assurance qualité irréprochable doté de la sensibilité élevée nécessaire pour garantir que la bière est exempte de bactérie nuisibles, brewPAL apporte la tranquillité d'esprit face à une éventuelle situation de rappel."

Chris Reilly, Responsable technique AQ/CQ de Weyerbacher Brewing Company

