



Oculyze BB può essere utilizzato su qualsiasi PC o iPad moderno con la nostra WebApp (**webapp.oculyze.net**) o su dispositivi mobili Android tramite la nostra App Android (disponibile nel Play Store). Effettua l'accesso con il tuo account utente prima di iniziare.



<u>1. DILUIZIONE</u>

Nota che in base alla densità del tuo campione di lievito, sarà necessaria più o meno diluizione. Se la misurazione avviene durante una fermentazione in corso, la diluizione spesso non è necessaria. Per lieviti altamente concentrati all'inoculazione o al repitching, una diluizione 1:100 è un buon punto di partenza. In questo esempio utilizzeremo una diluizione 1:100:

Cosa ti servirà: cilindro graduato, acqua, pipetta Pasteur, un campione di lievito dal tuo fermentatore o propagatore

- Passo 1: riempi il tuo cilindro graduato con 99 ml di acqua
- Passo 2: riempi la tua pipetta Pasteur con 1 ml di lievito e svuotala nel cilindro graduato
- **Passo 3:** far scorrere la soluzione dentro e fuori dalla pipetta tre volte per assicurarsi che sia completamente vuota **Passo 4:** prendi la pipetta Pasteur e mescola vigorosamente: ora è diluito!

2. COLORAZIONE (richiesto solo quando si misura la vitalità)

Cosa ti servirà: campione di lievito diluito, pipetta Pasteur, provetta di reazione, violetto di metilene

Passo 1: riempire la pipetta Pasteur con 0,5 ml del campione di lievito diluito
Passo 2: prendi 0,5 ml del campione di lievito diluito e mettilo in una provetta di reazione
Passo 3: prendere 0,5 ml di soluzione di violetto di metilene e aggiungerla alla provetta di reazione
Passo 4: passare la miscela attraverso la pipetta più volte

QUICK GUIDE

3. CARICAMENTO DELLA CAMERA

Cosa ti servirà: campione di lievito diluito (e colorato), pipetta Pasteur, camera del campione

Passo 1: riempire la pipetta Pasteur con una piccola quantità del campione diluito (e colorato)

Passo 2: pipettare il campione in una delle aperture della camera

Passo 3: lasciare che le forze capillari tirino il campione attraverso la camera

Passo 4: lasciare agire per circa 5 minuti per consentire alle cellule di lievito di depositarsi e alla colorazione di reagire

4. MISURAZIONE

Cosa ti servirà: microscopio, dispositivo mobile, camera con campione diluito (e colorato) di lievito

Scattare le immagini

Passo 1: collega il microscopio tramite cavo al tuo dispositivo mobile o computer e apri l'app Better Brewing **Passo 2:** inserisci la camera nel microscopio e falla scorrere fino alla prima marcatura

Passo 3: scegli nell'app se vuoi effettuare una misurazione con o senza vitalità

Passo 4: ora regola la rotella di messa a fuoco del microscopio finché non vedi un'immagine nitida

Passo 5: scatta la foto per aggiungere l'immagine all'analisi

Passo 6: rilasciare leggermente la rotella di messa a fuoco per spostare la camera sulla marcatura successiva **Passo 7:** ripeti i passaggi precedenti per scattare 5 immagini

Esecuzione dell'analisi

Passo 1: dopo aver scattato 5 immagini, inserisci un nome per il tuo campione

Passo 2: inserisci il rapporto di diluizione e la colorazione

Passo 3: (facoltativo) aggiungi un commento per tenere traccia di informazioni aggiuntive sul campione

Passo 4: fai clic su "Avanti" per eseguire l'analisi e rivedere i risultati

5. PULIZIA DELLA CAMERA (dovrebbe essere fatto subito dopo l'analisi)

Cosa ti servirà: camera usata di recente, acqua distillata, siringa, soffietto, fazzoletto di carta

Passo 1: riempire la siringa con acqua distillata e sciacquare la camera con essa

Passo 2: utilizzare il soffietto di pulizia per soffiare delicatamente aria attraverso la camera

Passo 3: utilizzare il fazzoletto di carta per raccogliere l'acqua rimanente dalle aperture della camera

Passo 4: (facoltativo) ripetere le fasi da 1 a 3 con detergente diluito se l'acqua non pulisce abbastanza bene



success@oculyze.net +49 151 / 6171 7961

Oculyze Automation GmbH, Regattastr. 183, 12527 Berlin, Germany