



microscopio



cavi



cilindro graduato



Pipetta Pasteur



tubo di reazione



violetto di metilene



camera di  
campionamento



siringa



soffietto di pulizia



tampone di pulizia

## **1. DILUIZIONE**

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

Rapporti di diluizione consigliati:

**Giorno 0:** per l'inoculazione (prima dell'aggiunta al mosto); 1 ml di campione di lievito + 99 ml di acqua di rubinetto

**Giorno 1-4:** durante i primi giorni la concentrazione è solitamente bassa, quindi non è necessaria la diluizione

**Giorno 5:** la concentrazione del lievito dovrebbe essere aumentata ormai; 1 ml di lievito + 1 ml di acqua di rubinetto

**Giorno 6-10:** si consiglia una maggiore diluizione: 0,5 ml di campione di lievito + 1,5 ml di acqua di rubinetto

**Passo 1:** riempire un recipiente (tubo o cilindro) con la quantità esatta di acqua necessaria per la diluizione

**Passo 2:** riempire la tua pipetta con la quantità esatta di campione di lievito e aggiungerlo all'acqua di rubinetto

**Passo 3:** far scorrere la soluzione dentro e fuori dalla pipetta tre volte per assicurarsi che sia completamente vuota

**Passo 4:** quando si utilizza il cilindro graduato, prendere la pipetta Pasteur e mescolare energicamente: 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:** prendere 0,5 ml del campione di lievito diluito e metterlo 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

## 3. CARICAMENTO DELLA CAMERA

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

**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:** collegare il microscopio tramite cavo al tuo dispositivo mobile o computer e aprire l'app Fermentation Wine

**Passo 2:** inserire la camera nel microscopio e farla scorrere fino alla prima marcatura

**Passo 3:** scegliere nell'app se si vuole effettuare una misurazione con o senza vitalità

**Passo 4:** ora regolare la rotella di messa a fuoco del microscopio finché non si vede un'immagine nitida

**Passo 5:** scattare 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:** ripetere i passaggi precedenti per scattare 5 immagini

### Esecuzione dell'analisi

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

**Passo 2:** inserire il rapporto di diluizione e la colorazione

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

**Passo 4:** fare 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, soffiello, fazzoletto di carta

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

**Passo 2:** utilizzare il soffiello 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

## Supporto:

success@oculyze.net

+49 151 / 6171 7961

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

