



microscópio



cabos



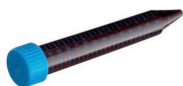
proveta graduada



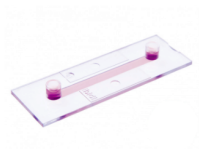
pipeta de Pasteur



tubo de reação



violeta de metileno



câmara de amostra



seringa



foles de limpeza



cotonete

1. DILUIÇÃO

O que necessita: a proveta graduada, água, a pipeta de Pasteur, uma amostra de levedura do seu fermentador

Proporções de diluição recomendadas:

Dia 0: para inoculação (antes de adicionar ao mosto) - 1 ml de amostra de levedura + 99 ml de água da torneira

Dia 1-4: durante os primeiros dias a concentração de levedura será baixa, portanto não é necessária diluição

Dia 5: a concentração de levedura já deve ter aumentado - 1 ml de amostra de levedura + 1 ml de água da torneira

Dia 6-10: recomenda-se uma diluição maior - 0,5 ml de amostra de levedura + 1,5 ml de água da torneira

Passo 1: fill a reaction tube or the measuring cylinder with the exact amount of tap water you need for the dilution

Passo 2: fill your pasteur pipette with the exact amount of yeast sample and add it to the tap water

Passo 3: run the solution in and out of the pipette three times to make sure it is completely empty

Passo 4: when using the measuring cylinder, take the pasteur pipette and stir vigorously – now it's diluted!

2. COLORAÇÃO (necessária apenas para medir a viabilidade)

O que necessita: a amostra de levedura diluída, a pipeta de Pasteur, o tubo de reação, a violeta de metileno

Passo 1: encha a pipeta de Pasteur com 1 ml da sua amostra de levedura diluída

Passo 2: pegue no 1 ml da amostra de levedura diluída e ponha-o no tubo de reação

Passo 3: pegue no 1 ml da solução de violeta de metileno e ponha-o no tubo de reação

Passo 4: faça rodar várias vezes a mistura na pipeta

3. CARREGAMENTO DA CÂMARA

O que necessita: a amostra de levedura diluída (e corada), a câmara de amostra

Passo 1: encha a pipeta de Pasteur com uma pequena quantidade da sua amostra diluída (e corada)

Passo 2: transfira com a pipeta a amostra para dentro de uma das aberturas da câmara

Passo 3: deixe que as forças capilares puxem a amostra através da câmara

Passo 4: deixe repousar durante 5 minutos para permitir que as células da levedura assentem e a coloração reaja

4. MEDIÇÃO

O que necessita: o microscópio, o dispositivo móvel, a câmara carregada com a amostra de levedura diluída (e corada)

Obtenção de imagens

Passo 1: conecte o microscópio via cabo ao seu dispositivo móvel ou computador e abra o aplicativo Better Brewing

Passo 2: coloque a câmara no microscópio e faça-a deslizar para a primeira marcação

Passo 3: na aplicação, escolha se pretende efetuar a medição com ou sem viabilidade

Passo 4: agora, ajuste a roda de focagem do microscópio até ver uma imagem nítida no seu dispositivo móvel

Passo 5: tire a fotografia e clique em "manter" para adicionar a imagem à análise

Passo 6: liberte ligeiramente a roda de focagem do microscópio de forma a mover a câmara para a marcação seguinte para obter a próxima imagem

Passo 7: repita os passos acima para obter 5 imagens

Realização da análise

Passo 1: depois de ter obtido 5 imagens, insira um nome para a sua amostra (a data e a hora serão preenchidas automaticamente)

Passo 2: insira o rácio de diluição e de coloração

Passo 3: se quiser, adicione um comentário, isto é, origem da amostra, tipo de levedura, geração da levedura, etc.

Passo 4: clique em "seguinte" para realizar a análise e para rever os seus resultados

5. LIMPEZA DA CÂMARA (deverá ser efetuada logo após a análise)

O que necessita: a câmara suja, água destilada, a seringa, os foles, papel absorvente

Passo 1: encha a seringa com água destilada e lave a câmara com ela

Passo 2: utilize os foles de limpeza para suavemente injetar ar através da câmara

Passo 3: utilize o papel absorvente para limpar a água que ficou nas aberturas da câmara

Passo 4: (Opcional) Se necessário, repita as etapas 1 a 3 com detergente diluído

Support:

success@oculyze.net

+49 151 / 6171 7961

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

