



## TAAG SP23 Spoilage Wine Check SPID

Kit de PCR en tiempo real en formato listo para el uso, para la detección cualitativa de levaduras deteriorantes en muestras de vino.

### USO PREVISTO

Detección cualitativa de levaduras deteriorantes en muestras de vino. Previsto para uso en laboratorios microbiológicos de alta y baja complejidad.

### PRINCIPALES INDUSTRIAS



Viñedos



Laboratorios de referencia

### PRINCIPIO

TAAG SP23 Spoilage Wine Check SPID es un kit de PCR en tiempo real para la detección de levaduras deteriorantes en muestras enriquecidas o filtradas de vino. Las levaduras son detectadas utilizando sondas fluorescentes para el reconocimiento específico de cada secuencia.

### TABLA 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Microorganismos	Levaduras deteriorantes
Desempeño	LoD (muestra enriquecida): 1 CFU/mL
	LoD (muestra filtrada): $10^1 - 10^2$ UFC/mL
	Incluye un control interno en cada reacción de PCR para asegurar la confiabilidad de los resultados
Muestras validadas	Muestras de vino
Tiempo	PCR: 103 minutos
Tecnología	PCR multiplex en tiempo real
Química de detección	Fluoróforos intercalantes
	Canal de detección FAM [ <i>Zygosaccharomyces</i> spp.], HEX [ <i>Zygosaccharomyces bailii</i> ], ROX [ <i>Saccharomyces</i> spp.] y Cy5 [Control interno].

### CONTENIDO DEL KIT

- Tiras de PCR precargadas
- Controles positivo y negativo
- Instrucciones de uso

### ALMACENAMIENTO

- Almacenar a  $-20^{\circ}\text{C}$
- Vida útil: 6 meses
- Proteger de la exposición directa a la luz

### CERTIFICACIONES Y RECONOCIMIENTOS

- Fabricado bajo un sistema de gestión de calidad con certificación ISO 13485:2016

## INFORMACIÓN DE ORDEN

Catálogo #	Producto	Formato
V-FS03-1	TAAG SP23 Spoilage Wine Check SPID	12 tiras de PCR 100 µL - 96 reacciones

## INFORMACIÓN DE ORDEN - PRODUCTOS ADICIONALES

Catálogo #	Producto	Formato	Descripción
V-FX11-1	TAAG X30 FermentPure	4 botellas - 12 mL solución de resuspensión 2 botellas - 12 mL buffer de lisis 96 tubos - Tubo A	Kit de extracción de bacterias y levaduras deteriorantes en muestras de vino y cerveza.

Este producto se encuentra sujeto a los términos y condiciones de TAAG Technologies, que pueden ser encontrados en <http://www.taag-genetics.com/terms>

**TAAG Technologies S.A.**

Río Refugio 9641, Pudahuel, Santiago de Chile

Teléfono: +56 2 29 353216

Email: [contact\\_cl@taag-genetics.com](mailto:contact_cl@taag-genetics.com)Web: <https://taag-genetics.com/pathogen-pcr>