

	Instituto Superior de Agronomia Laboratório de Microbiologia	
Microbiologia Enológica	Trabalho Prático Nº 4	
Contagem e diferenciação de microrganismos de vinhos		

Memorando

Com base nos protocolos fornecidos em anexo execute:

1. A contagem de microrganismos em vinhos engarrafados, após filtração em membrana, usando os seguintes meios:
 - a) Meio de Wickerham (genérico).
 - b) Meio DBDM (selectivo para *Dekkera bruxellensis*).
 - c) Meio de Wickerham adicionado de 10 ppm de cicloheximida.
2. A diferenciação dos microrganismos por observação microscópica, coloração de gram e reacção ao KOH.
3. Resultados
Elabore uma tabela com os resultados das contagens (UFC/ml), distinguindo os vários tipos de microrganismos.

Tapada da Ajuda
Fevereiro de 2005

M. Malfeito Ferreira
V. Loureiro