



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV®](#)

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

[www.formav.co/explorer](http://www.formav.co/explorer)

# BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR BIOANALYSES ET CONTRÔLES

## ÉPREUVE E3 – UNITÉ U32 MICROBIOLOGIE ET TECHNOLOGIES D'ANALYSE

SESSION 2013

—  
Durée : 3 heures  
Coefficient : 3  
—

### **Matériel autorisé :**

- Toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante (Circulaire n°99-186, 16/11/1999)
- Dictionnaire Anglais-Français

### **Document à rendre et àagrafer avec la copie :**

- Document 1 ..... page 5/11

**Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.  
Le sujet se compose de 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.**

|                                                            |               |              |
|------------------------------------------------------------|---------------|--------------|
| BTS BIOANALYSES ET CONTRÔLES                               |               | Session 2013 |
| Nom de l'épreuve : Microbiologie et technologies d'analyse | Code : BAE3MT | Page : 1/11  |

# DU RAISIN AU VIN : ÉTUDE DES FLORES MICROBIENNES

Sur le raisin, les micro-organismes trouvent un support et des conditions convenables pour s'installer, se multiplier ou survivre. Cette microflore très variée à la surface des baies va se retrouver brutalement dans le moût de raisin après pressage des grappes.

La vinification se produit spontanément, bien que l'homme actuellement améliore ou oriente ce processus.

**Les levures et les bactéries sont les seuls acteurs de la vinification.**

## **1 - Les levures et la fermentation alcoolique (28 points)**

### **1.1 - Caractères généraux des microorganismes (4 points)**

Comparer les caractères généraux des levures et des bactéries en remplissant le tableau du **document 1 (à rendre avec la copie)**.

### **1.2 - Taxonomie des levures (19 points)**

L'identification des nombreuses espèces de levures sur le raisin a été longtemps réalisée par des tests phénotypiques, et en particulier celle de l'utilisation des glucides.

**1.2.1** - Donner la définition générale d'une « espèce » dans le monde vivant. Pourquoi cette définition ne convient-elle pas pour les micro-organismes comme les bactéries et les levures ?

**1.2.2** - Préciser ce qu'est un caractère « phénotypique ».

**1.2.3** - Le **document 2** est un extrait du tableau « caractéristiques physiologiques des principales espèces de levure du raisin et du vin (Barnett et al, 1990). Le **document 3** indique la composition de deux milieux gélosés utilisés dans l'étude des levures industrielles.

**1.2.3.1** - Analyser la **partie T** du tableau ; en déduire une caractéristique nutritionnelle pour la majorité des levures.

**1.2.3.2** - Analyser de façon précise la composition (qualitative et quantitative) du milieu B en précisant clairement le rôle des constituants (ces constituants pourront être regroupés de façon judicieuse). Comment peut-on qualifier ce milieu ?

**1.2.4** - La composition des milieux A et B est présentée dans le **document 3**.

**1.2.4.1** - Qualifier le type respectif de chacun des deux milieux.

**1.2.4.2** - Justifier le choix d'un des deux milieux pour :

- la fermentation du glucose,
- l'utilisation du glucose comme seule source de carbone.

**1.2.4.3** - Proposer un mode d'utilisation pour chacun de ces milieux (présentation du milieu, ensemencement, incubation et lecture).

**1.2.5** - Le **document 4** indique le pourcentage de réassociation ADN-ADN entre quatre espèces du genre *Saccharomyces*, espèces impossibles à différencier les unes des autres par des tests physiologiques.

**1.2.5.1** - Quelle information taxonomique nous apportent les résultats du tableau du **document 4** ?

**1.2.5.2** - Expliquer le principe du test d'hybridation ADN-ADN.

### **1.3 - La fermentation alcoolique (5 points)**

La fermentation alcoolique dans un premier temps permet la transformation du sucre en éthanol. Elle est assurée par les levures principalement *Saccharomyces cerevisiae*.

Le métabolisme énergétique des levures est à la fois respiratoire et fermentaire, selon les conditions environnementales.

Dans le moût de raisin, on observe que le métabolisme est exclusivement fermentaire, même en conditions aérobies, à cause de l'effet « Crabtree » : une concentration élevée en glucide ( $\geq 2$  g/L) inhibe la respiration.

**1.3.1** - Définir un métabolisme fermentaire. Préciser le mécanisme de production d'ATP. Écrire l'équation bilan (sans formule) de la fermentation d'une molécule de fructose.

**1.3.2** - La production industrielle de levures oenologiques permet d'ensemencer le moût avec des souches connues et performantes.

Cette production se fait à partir de milieux aérés et présentant une concentration en glucide inférieure à 1 g/L. Justifier le choix de ces conditions de production.

## 2 - La fermentation malolactique et les bactéries lactiques (6 points)

Dans un deuxième temps, la fermentation malolactique liée à l'implantation des bactéries lactiques permet d'améliorer les qualités organoleptiques du vin.

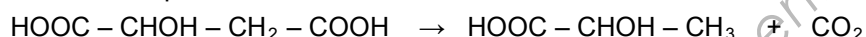
*Oenococcus oeni* (apparentée au genre *Lactococcus*) est la principale bactérie lactique responsable de la fermentation malolactique.

**2.1** - Présenter les caractéristiques générales des bactéries lactiques et donner trois noms de genre.

**2.2** - En fin de fermentation alcoolique, la faible oxygénation favorise le développement de *Oenococcus oeni* : une bactérie anaérobie aérobie tolérante.

Définir l'expression soulignée ; en déduire le métabolisme énergétique de la souche et le caractère peroxydase d'une telle souche.

**2.3** - La fermentation malolactique s'écrit



Nommer les molécules mises en jeu ; proposer un intérêt de cette fermentation lors de la vinification.

## 3 - Les flores d'altération de la vinification (26 points)

**3.1** - Les bactéries acétiques (3 points)

Certaines espèces présentes dans le moût parviennent à s'implanter et à provoquer des altérations. C'est le cas des bactéries acétiques et de certaines espèces de levure.

Les bactéries acétiques appartiennent aux genres *Gluconobacter* et *Acetobacter* ; ce sont de petits bacilles Gram négatifs, aérobies stricts. Elles produisent de l'acide acétique (appelé officiellement acide éthanoïque) à l'origine de la piqûre acétique des vins.

**3.1.1** - Dans ce contexte, comment peut-on qualifier la flore acétique ?

**3.1.2** - À partir de l'analyse du tableau du **document 5**, en déduire le métabolisme énergétique des bactéries acétiques et préciser la nature des molécules chimiques mises en jeu.

**3.2** - Les levures d'altération (10 points)

De nombreuses espèces de levures perturbent les processus de productions du vin, notamment les espèces :

- *Brettanomyces bruxellensis* : à l'origine d'odeurs désagréables (odeurs animale, de bois mouillé, de fumée). Cette levure est naturellement présente sur les baies de raisin, source importante de contamination.

- *Kluyveromyces phaffii* : espèce « killer » caractérisée par la libération de substances toxiques responsables de la mort de souches d'intérêt œnologique.

On se propose d'étudier un milieu de culture mis au point et les conditions de croissance de la souche afin d'optimiser sa détection au laboratoire. Le **document 6** indique la composition du milieu liquide EBB qui permet la mise en culture directement des baies de raisin.

**3.2.1** - Analyser le milieu. Justifier sa composition.

**3.2.2** - Afin de vérifier l'efficacité du milieu de culture, on réalise des co-cultures de plusieurs souches de levures dont quatre souches de *B. bruxellensis* (**document 7**) que l'on trouve naturellement sur les baies. On obtient les tracés présentés dans le **document 8**.

Nommer et définir la méthode de culture en fermenteur utilisée lors de cette expérimentation (**document 7**).

**3.2.3** - Les tracés montrent une phase de latence (**document 8**). À quoi correspond physiologiquement cette phase ?

**3.2.4** - Définir et calculer la vitesse spécifique de croissance de *B. bruxellensis* I.

**3.2.5** - À partir de l'analyse des tracés (**document 8**) :

- le milieu EBB semble-t-il approprié à l'enrichissement de la souche *B. bruxellensis* ? Justifier.
- quelle est la durée de culture la plus propice à la détection de *B. bruxellensis* ? Justifier.

### 3.3 - Recherche et caractérisation de levures « killer » (13 points)

On se propose d'analyser une procédure de mise en évidence de l'activité « Killer » (production de la toxine KpKt) de *Kluyveromyces phaffii*. Le **document 9** présente le test.

**3.3.1** - Construire un diagramme présentant le déroulement du test.

**3.3.2** - Quels témoins peut-on réaliser afin de valider ce test ?

On cherche à comparer la toxicité de deux toxines. Pour cela on réalise des mesures de viabilité d'une culture calibrée d'une levure sensible mise en contact avec deux toxines (K1 et KpKt) par cytofluorométrie après marquage à l'iodure de Propidium (PI) qui se fixe sur l'ADN fragmenté. On obtient les résultats du **document 10**.

**3.3.3** - Donner l'intérêt du test « a ». Justifier la réponse.

**3.3.4** - Préciser le type de cellules colorées par l'iodure de propidium.

**3.3.5** - Analyser les résultats obtenus lors des tests « b » et « c », préciser en le justifiant la toxine qui présente l'effet toxique le plus important.

**DOCUMENT 1 :**

**(à rendre avec la copie)**

**TABLEAU COMPARATIF DE QUELQUES CARACTÈRES DES LEVURES ET  
DES BACTÉRIES**

|                                                             | LEVURES | BACTÉRIES |
|-------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| Règne                                                       |         |           |
| Type de cellule                                             |         |           |
| Modes de reproduction possibles                             |         |           |
| Paroi : présence/absence<br>Composants principaux           |         |           |
| Type trophique vis-à-vis de la<br>source de carbone         |         |           |
| Autres caractères distinctifs<br>Stérols : absence/présence |         |           |
| Taille                                                      |         |           |

## DOCUMENT 2 :

# CARACTÉRISTIQUES PHYSIOLOGIQUES DES PRINCIPALES ESPÈCES DE LEVURES DU RAISIN ET DU VIN (BARNETT ET AL, 1990)

|                              | C30 Galactitol growth | C31 myo-Inositol growth | C32 D-Glucono-1,5-lactone growth | C33 2-Keto-D-gluconate growth | C34 5-Keto-D-Gluconate growth | C35 D-Gluconate growth | C38 DL-Lactate growth | C39 Succinate growth | C40 Citrate growth | C42 Ethanol growth | N1 Nitrate growth | N2 Nitrite growth | N3 Ethylamine growth | N4 L-Lysine growth | N5 Cadaverine growth | N6 Creatine growth | N7 Creatinine growth | N8 Glucosamine growth | V1 Growth W/O vitamins | V2 Growth W/O myo-inositol | V3 Growth W/O Panthothenate | V4 Growth W/O Biotin | V5 Growth W/O Thiamin | V6 Growth W/O Biotin & Thiamin | V7 Growth W/O Pyridoxine | V8 Growth W/O Pyridoxine & Thiamin | V9 Growth W/O Niacin | T2 Growth at 30°C | T3 Growth at 35°C | T4 Growth at 37°C | T5 Growth at 40°C | 01 0.01% Cydoheximide growth | 03 1 % Acetic acid growth | 074 50% D-Glucose growth | M2 Acetic acid production | M3 Urea hydrolysis |   |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|--------------------|-------------------|-------------------|----------------------|--------------------|----------------------|--------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------------|--------------------------|------------------------------------|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------|---|
| Candida stellata             | -                     | -                       | -                                | -                             | -                             | -                      | -                     | -                    | -                  | -                  | -                 | -                 | -                    | +                  | -                    | -                  | -                    | -                     | -                      | -                          | +                           | -                    | -                     | -                              | +                        | -                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | -                 | -                            | +                         | -                        | -                         |                    |   |
| Candida vini                 | -                     | -                       | -                                | +                             | -                             | -                      | +                     | +                    | -                  | +                  | -                 | -                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | -                     | -                      | -                          | +                           | +                    | +                     | +                              | +                        | +                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | -                            | -                         | -                        | -                         | -                  |   |
| Candida famata               | +                     | -                       | +                                | +                             | -                             | +                      | +                     | +                    | +                  | +                  | -                 | +                 | +                    | +                  | +                    | +                  | -                    | -                     | -                      | +                          | +                           | +                    | +                     | +                              | +                        | +                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | -                         | -                  |   |
| Dekkera anomala              | -                     | -                       | +                                | -                             | -                             | +                      | +                     | +                    | -                  | +                  | +                 | +                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | -                     | -                      | -                          | +                           | +                    | -                     | -                              | +                        | -                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | -                        | +                         | -                  |   |
| Dekkera bruxellensis         | -                     | -                       | +                                | +                             | -                             | -                      | +                     | -                    | -                  | +                  | +                 | +                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | -                     | -                      | -                          | +                           | +                    | -                     | -                              | +                        | -                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | +                         | +                  |   |
| Hanseniaspora uvarum         | -                     | -                       | +                                | +                             | -                             | +                      | -                     | -                    | -                  | -                  | -                 | -                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | -                     | -                      | -                          | -                           | +                    | +                     | -                              | -                        | -                                  | -                    | -                 | +                 | -                 | -                 | -                            | +                         | +                        | +                         | -                  | - |
| Metschnikowia pulcherrima    | -                     | -                       | +                                | +                             | -                             | +                      | +                     | +                    | +                  | +                  | -                 | -                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | -                     | -                      | -                          | +                           | +                    | -                     | +                              | -                        | +                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | +                         | -                  | - |
| Pichia anomala               | -                     | -                       | +                                | -                             | -                             | +                      | +                     | +                    | +                  | -                  | +                 | +                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | -                     | -                      | +                          | +                           | +                    | +                     | +                              | +                        | +                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | +                         | -                  | - |
| Pichia fermentans            | -                     | -                       | +                                | -                             | -                             | -                      | +                     | +                    | +                  | -                  | -                 | -                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | +                     | -                      | -                          | +                           | +                    | -                     | -                              | +                        | -                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | +                         | +                  | - |
| Pichia membranefociens       | -                     | -                       | +                                | -                             | -                             | -                      | +                     | +                    | -                  | +                  | -                 | +                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | +                     | +                      | +                          | +                           | +                    | +                     | +                              | +                        | +                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | +                         | +                  | - |
| Saccharomyces cerevisiae (*) | -                     | -                       | +                                | -                             | -                             | -                      | +                     | +                    | -                  | +                  | -                 | -                 | -                    | -                  | -                    | -                  | -                    | -                     | +                      | +                          | +                           | +                    | +                     | +                              | +                        | +                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | +                         | -                  | - |
| Saccharomycodes ludwigii     | -                     | -                       | +                                | -                             | -                             | -                      | +                     | -                    | -                  | +                  | -                 | -                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | +                     | -                      | +                          | -                           | -                    | +                     | -                              | -                        | -                                  | -                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | -                         | -                  | - |
| Kluyveromices thermolerens   | -                     | -                       | +                                | +                             | -                             | +                      | -                     | +                    | -                  | +                  | -                 | -                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | -                     | -                      | -                          | +                           | +                    | +                     | +                              | +                        | +                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | +                         | -                  | - |
| Schizosaccharomyces pombe    | -                     | -                       | +                                | +                             | -                             | +                      | -                     | -                    | -                  | -                  | -                 | -                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | -                     | -                      | -                          | +                           | +                    | +                     | -                              | +                        | -                                  | -                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | +                         | -                  | + |
| Zygosaccharomyces bailii     | -                     | -                       | +                                | +                             | -                             | -                      | -                     | -                    | -                  | +                  | -                 | -                 | +                    | +                  | +                    | -                  | -                    | -                     | -                      | -                          | +                           | +                    | +                     | -                              | +                        | +                                  | +                    | +                 | +                 | +                 | +                 | +                            | +                         | +                        | +                         | -                  | - |

+ : test positif      - : test négatif      v : test variable  
 (\*) ne peut être distingué par ces tests de *S.bayanus*, *S.paradoxus* et *S.pastorianus*.  
 W/O : without

PARTIE T

## DOCUMENT 3 :

### MILIEU ET RÉACTIF À DISPOSITION

#### **Milieu A : milieu nutritif W.L. (Wallerstein Laboratories Nutriment medium)**

##### Composition en g/L

|                              |                            |        |   |
|------------------------------|----------------------------|--------|---|
| a.                           | Yeast Extract              | 4      | g |
| b.                           | Enzymatic Digest of Casein | 5      | g |
| c.                           | D-Glucose                  | 50     | g |
| d.                           | Monopotassium Phosphate    | 0.55   | g |
| e.                           | Potassium Chloride         | 0.425  | g |
| f.                           | Calcium Chloride           | 0.125  | g |
| g.                           | Magnesium Sulfate          | 0.125  | g |
| h.                           | Ferric chloride            | 0.0025 | g |
| i.                           | Manganese Sulfate          | 0.0025 | g |
| j.                           | Bromcresol Green           | 0.022  | g |
| k.                           | Agar                       | 20     | g |
| pH final : 5.5 ± 0.2 at 25°C |                            |        |   |

#### **Milieu B : gélose Yeast Nitrogen Base (YNB) de DIFCO**

##### Composition en g/L

|    |                               |      |    |
|----|-------------------------------|------|----|
| a. | Biotin                        | 2    | µg |
| b. | Calcium pantothenate          | 400  | µg |
| c. | Folic acid                    | 2    | µg |
| d. | Inositol                      | 2000 | µg |
| e. | Niacin                        | 400  | µg |
| f. | p-Aminobenzoic acid           | 200  | µg |
| g. | Pyridoxine hydrochloride      | 400  | µg |
| h. | Riboflavin                    | 200  | µg |
| i. | Thiamine hydrochloride        | 400  | µg |
| j. | L-Méthionine                  | 20   | mg |
| k. | L-Tryptophane                 | 20   | mg |
| l. | L-Histidine                   | 10   | mg |
| m. | Copper sulfate                | 40   | µg |
| n. | Potassium iodide              | 100  | µg |
| o. | Ferric chloride               | 200  | µg |
| p. | Manganese sulfate             | 400  | µg |
| q. | Sodium molybdate              | 200  | µg |
| r. | Zinc sulfate                  | 400  | µg |
| s. | Potassium phosphate monobasic | 1    | g  |
| t. | Magnesium sulfate             | 500  | mg |
| u. | Sodium chloride               | 100  | mg |
| v. | Calcium chloride              | 100  | mg |
| w. | Ammonium sulfate              | 2    | g  |
| x. | Boric acid                    | 500  | µg |
| y. | Agar                          | 12   | g  |

+ solution de glucide à 10 g/L final

#### DOCUMENT 4 :

### POURCENTAGE DE RÉASSOCIATION ADN/ADN ENTRE LES QUATRE ESPÈCES APPARTENANT AU GENRE SACCHAROMYCES (VAUGHAN ET MARTINI, 1987)

|                       | <i>S. cerevisiae</i> | <i>S. bayanus</i> | <i>S. pastorianus</i> | <i>S. paradoxus</i> |
|-----------------------|----------------------|-------------------|-----------------------|---------------------|
| <i>S. cerevisiae</i>  | 100                  |                   |                       |                     |
| <i>S. bayanus</i>     | 20                   | 100               |                       |                     |
| <i>S. pastorianus</i> | 58                   | 70                | 100                   |                     |
| <i>S. paradoxus</i>   | 53                   | 24                | 24                    | 100                 |

#### DOCUMENT 5 :

### ÉVOLUTION DE LA CONCENTRATION EN OXYGÈNE DISSOUS ET DE LA POPULATION DES BACTÉRIES ACÉTIQUES LORS DU SOUTIRAGE D'UN VIN D'UNE BARRIQUE À UNE AUTRE

|                   | Oxygène dissous (mg/L) | Bactéries acétiques<br>(UFC/mL) |
|-------------------|------------------------|---------------------------------|
| Avant soutirage   | 0,2                    | $1.10^3$                        |
| Pendant soutirage | 6                      | -                               |
| Après 3 jours     | 0,8                    | $1,2.10^4$                      |
| Après 20 jours    | 0,6                    | $2.10^3$                        |

NB : Le soutirage consiste au transfert du vin d'une cuve à une autre.

## DOCUMENT 6 :

### COMPOSITION DU MILIEU EBB, enrichment medium *B.bruxellensis*

|                                                 |            |
|-------------------------------------------------|------------|
| commercial grape juice                          | 200 mL/L   |
| ethanol                                         | 40 mL/L    |
| malt extract                                    | 1.5 g/L    |
| yeast extract                                   | 1.5 g/L    |
| (NH <sub>4</sub> ) <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> | 0.5 g/L    |
| MgSO <sub>4</sub>                               | 0.2 g/L    |
| tween 80                                        | 1 mL/ L    |
| Biphenyl                                        | 0.02% w/v  |
| chloramphenicol                                 | 0.005% w/v |

The pH was adjusted to 5.0. The incubation of the berries was carried out at 30°C with slow shaking.

(Development of an enrichment medium to detect *Dekkera/Brettanomyces bruxellensis*, a spoilage wine yeast, on the surface of grape berries, Vincent Renouf, Aline Lonvaud-Fune, Microbiological Research 162 (2007) 154—167)

## DOCUMENT 7 :

### Liste des souches utilisées et procédé de mise en culture

| Species                               |
|---------------------------------------|
| <i>Aureobasidium pullulans</i>        |
| <i>Brettanomyces bruxellensis</i> I   |
| <i>Brettanomyces bruxellensis</i> II  |
| <i>Brettanomyces bruxellensis</i> III |
| <i>Brettanomyces bruxellensis</i> IV  |
| <i>Cryptococcus albidus</i>           |
| <i>Rhodospiridium babjevae</i>        |
| <i>Sporidiobolus pararoseus</i>       |

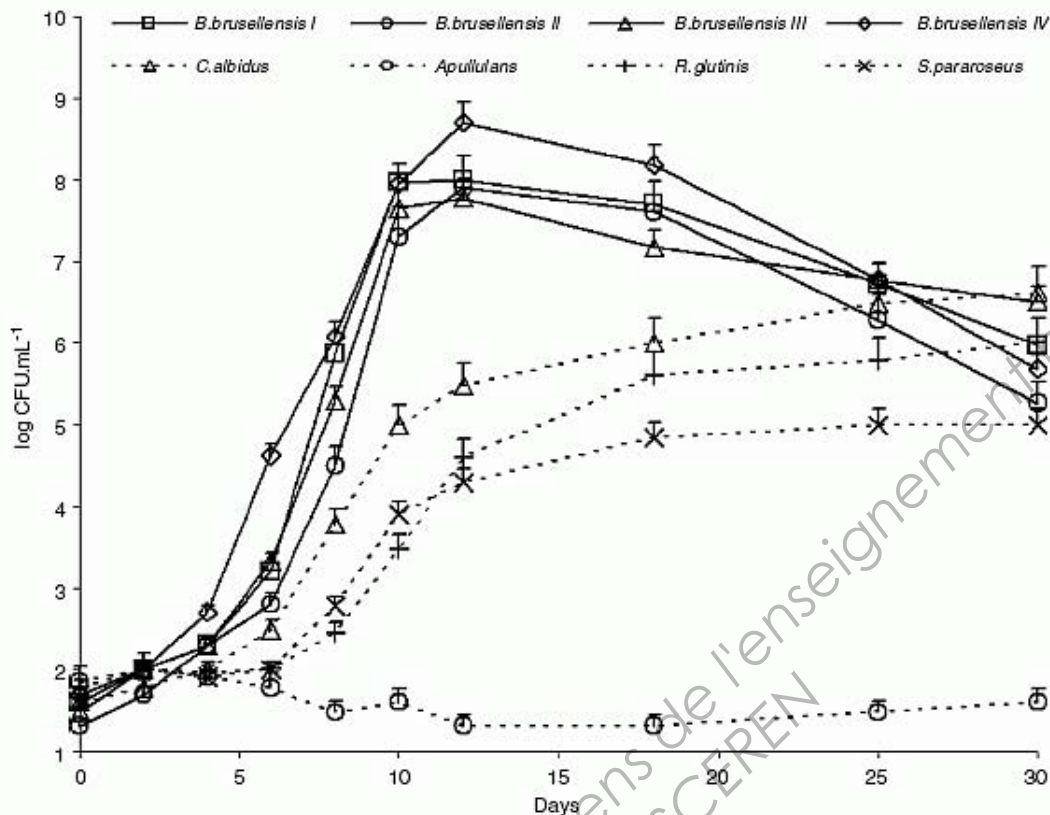
Les fermenteurs sont inoculés selon les directives suivantes :

Appropriate volumes of inoculum were transferred into 125 mL bottles containing 100 mL of the enrichment medium to obtain 10<sup>2</sup> CFU/mL, which was verified by plating aliquots of each strain 3 h after inoculation. The inoculated bottle and the control bottles (without yeast) were incubated and maintained at 30°C with slow shaking.

## DOCUMENT 8 :

### COURBES DE CROISSANCE DE LEVURES EN

### MILIEU NON RENOUVELÉ



Growth in EBB medium of four *Brettanomyces bruxellensis* strains and four non-*Brettanomyces* species currently found on grapes.

## DOCUMENT 9 :

### TEST D'ESSAI DE MESURE DE L'ACTIVITÉ KILLER

**Killer activity assay and measurement.** KpKt activity was determined according to Somers & Bevan (1969). 70 µl toxin samples were filter-sterilized through 0,45 µm pore-size membrane filters (Millipore) and put into wells (7 mm diameter) cut in the malt agar plates that had previously been seeded with  $10^5$  cells mL<sup>-1</sup> of a sensitive indicator strain. The killing activity was measured as the diameter of the inhibition halo around the well after incubation for 72 h at 20 °C, and is defined as the mean zone of inhibition of replicate wells. The linear relationship observed between the logarithm of killer toxin concentration and the diameter of the inhibition halo assayed by this well-test method was used to define KpKt activity in arbitrary units (aU). One aU is defined as the toxin concentration that results in an inhibition halo of 15 mm (actual diameter 8 mm, considering the 7 mm diameter of the well).

One aU corresponds to about 1,0 mg killer protein.

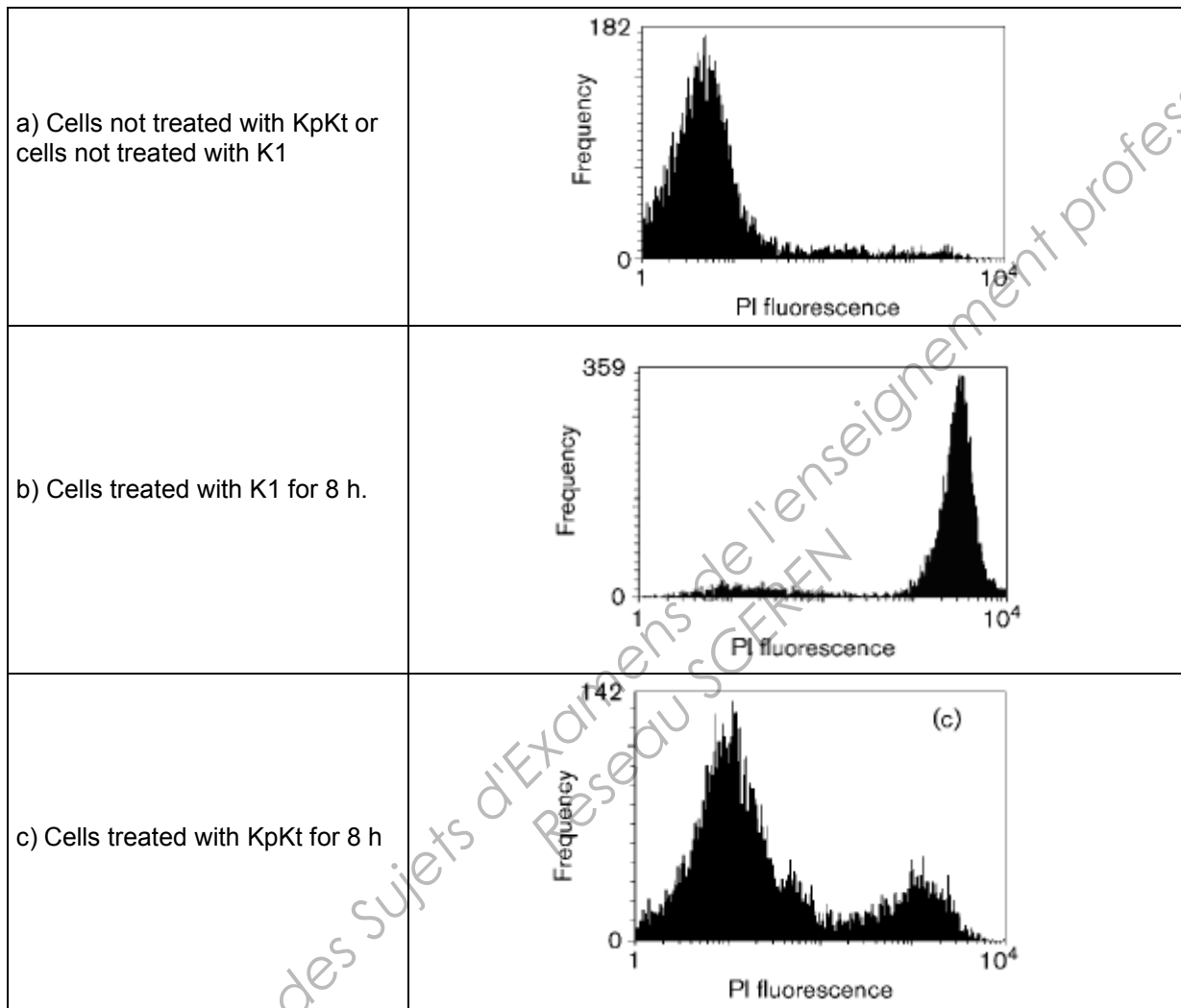
Killer toxin of *Kluyveromyces phaffii* DBVPG 6076 as a biopreservative agent to control apiculate wine yeasts. Ciani, M. & Fatichenti, F. (2001). Appl Environ Microbiol 67, 3058–3063.

Replicate wells : double essai.

|                                                            |               |
|------------------------------------------------------------|---------------|
| BTS BIOANALYSES ET CONTRÔLES                               | Session 2013  |
| Nom de l'épreuve : Microbiologie et technologies d'analyse | Code : BAE3MT |
|                                                            | Page : 10/11  |

## DOCUMENT 10 :

### RÉSULTATS DU CYTOFLUORIMÈTRE



**NB :** l'axe des abscisses représente l'intensité de fluorescence en unité arbitraire  
l'axe des ordonnées représente le pourcentage de cellules (fréquence statistique)