Würze-Agar (Basis)

TN1210 500 g
TN1210-01 5 kg

Zweckbestimmung und Anwendungsgebiet
Zum Nachweis, zur Isolierung und zur Koloniezahlbestimmung von Hefen und Pilzen besonders für die Kontrollen bei der Produktion von Getränken.

Form
Pulver

Farbe
Beige

Lagerung
Trocken, verschlossen, bei 10...30 °C.

Haltbarkeit
5 Jahre

Zubereitung
48 g in 1 Liter Aqua dest. suspendieren, 2,35 ml Glycerin je Liter Nährboden zugeben und bis zum vollständigen Lösen erhitzen. 15 Minuten bei 121 °C autoklavieren. Nicht überhitzen und möglichst nicht wieder verflüssigen!

Typische Zusammensetzung in g pro 1 Liter Nährmedium

Fleischpepton	0,75
Malzextrakt	15,0
Maltose	12,75
Dextrin	2,75
Kaliumdihydrogenphosphat	0,75
Ammoniumchlorid	1,0
Agar	15,0

pH-Wert
des fertigen Mediums bei 25 °C: 5,0 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle
Inkubation: aerob, bis zu 7 Tage bei 20-25°C

Teststamm	KBE je Platte	Wiederfindung in % *)	Koloniemorphologie
Candida albicans ATCC 10231 WDCM 00054	10 - 100	≥ 70 %	weißliche, trockene Kolonien
Saccharomyces cerevisiae ATCC 9763 WDCM 00058	10 - 100	≥ 70 %	weißliche, trockene Kolonien
Aspergillus brasiliensis ATCC 16404 WDCM 00053	10 - 100	≥ 70 %	braune bis schwarze Konidien auf hellem Mycel

*) Verwendetes Referenzmedium: Sabouraud-Agar
Eine Wiederfindung von z.B. ≥ 70 % entspricht einem Produktivitätsverhältnis von $P_R \geq 0{,}7$.

Hersteller: sifin diagnostics gmbh | Berliner Allee 317-321 | 13088 Berlin | Germany | T: +49 30 700 144-0 | F: +49 30 700 144-30 | info@sifin.de | www.sifin.de