

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 7759

Würze Bouillon

SYNONYME

-

SPEZIFIKATION

Flüssiges Medium zur Herstellung von Hefesuspensionen.

FORMULIERUNG* IN G/L

Malzextrakt	15,00
Caseinpepton	1,00
Maltose	12,50
Dextrin	2,50
Kaliumdihydrogenphosphat	1,00
Ammoniumchlorid	1,00

Finaler pH 4,8 ±0,2 bei 25 °C

*Eingestellt und/ oder supplementiert um die Leistungskriterien zu erfüllen.

HERSTELLUNG

33 g des Pulvers in 1 l destilliertem Wasser suspendieren und 2-3 ml Glycerin hinzufügen. Bis zur vollständigen Lösung zum Kochen bringen. In geeignete Gefäße verteilen und 15 Minuten bei 121 °C autoklavieren. Nicht überhitzen.

BESCHREIBUNG

Diese Bouillon ist die flüssige Version des klassischen Würze Agars (Art. Nr. 7772). Sie wurde speziell zur Vermehrung von Hefen entwickelt und wurde wegen ihres hohen Säuregehalts, durch den sie für Bakterien hemmend wirkt, oft als halbselektives oder Anreicherungsmedium eingesetzt. Dieser Effekt kann verstärkt werden, indem vor der Sterilisation 10 ml/l einer 10 %-igen Milchsäure- oder Weinsäurelösung zugegeben werden. Um Präzipitat zu vermeiden, wird eine Sterilisation durch Filtration empfohlen.



QUALITÄTSKONTROLLE

- Inkubationstemperatur: 25-30 °C
- Inkubationszeit: 48 h/5 d
- Inokulum: ≤100 KBE (Produktivität), gemäß ISO 11133:2014/Amd 1:2018 .

Mikroorganismus	Wachstum	Bemerkung
<i>Candida albicans</i> ATCC® 10231	Gut	Keine
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC® 9763	Gut	Keine
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC® 16404	Gut	Keine

REFERENZEN

- ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- ISO 11133:2014. Microbiology of food, animal feed and water. Preparation, production, storage and performance testing of culture media.
- MBAA (2002) The Practical Brewer. 3rd ed. Masters Brewers Association of the Americas. Saint Paul. Minnesota.
- PASCUAL ANDERSON. M^a.R^o. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.
- RAPP, M. (1974) Indikator-zusätze zur Keimdifferentenzierung auf Würze und Malzextrakt-Agar. Milchwiss. 29:341-344.
- SCARR (1959) Selective media used in the microbiological examination of sugar products. J. Sci. Food Agric. 10:678-681.

LAGERUNG

Dicht verschlossen, lichtgeschützt, an einem trockenen Ort (4-30 °C).

HALTBARKEIT

5 Jahre ungeöffnet ab Herstellungsdatum.

aktualisiert: 17.03.2023

