

# TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel Nr. 9960

Würze Agar (pH 4,8), gebrauchsfertiges Medium

---

## SPEZIFIKATION

Gebrauchsfertiges Medium, steril, Flaschen. Festes Medium für den Nachweis und die Kultivierung von Hefen und Schimmelpilzen.

Farbe                      Gelb  
pH-Wert                  4,8 ± 0,2 bei 25 °C

---

## ZUSAMMENSETZUNG IN G/ L

Malzextrakt	15,00
Caseinpepton	0,75
Maltose	12,75
Dextrin	2,75
Dikaliumhydrogenphosphat	1,00
Ammoniumchlorid	1,00
Glycerin	2,00
Agar	17,00

---

## VERPACKUNGSEINHEITEN

9960-10x200ML

Flaschengröße                      250 ml  
Inhalt                                  200 ± 3 ml  
Verpackungseinheit                  10 Flaschen

1 Karton mit 10 x 200 ml in 250-ml-Flaschen. Injizierbare Kappe: Kunststoff-Schraubverschluss innen.  
Die Verwendung von Spritzenadeln mit einem Durchmesser von mehr als 0,8 mm wird nicht empfohlen.



## BESCHREIBUNG/ TECHNIK

### Beschreibung:

Würze Agar wird für die Kultivierung, Isolierung und Auszählung von Hefen und Schimmelpilzen verwendet. Das Nährmedium eignet sich besonders gut für die Zählung osmophiler Hefen in Butter, Zucker und Sirup, in Limonade und allgemein in süßen oder alkoholfreien Getränken. Der saure pH-Wert hemmt das Wachstum von Bakterien und begünstigt das von Hefen.

Allerdings vermindert diese Ansäuerung auch die Gelierkraft. Daher ist es ratsam, den Agargehalt in der Formulierung zu erhöhen und das Medium nicht übermäßig zu erhitzen.

### Technik:

Zur Verwendung wird der Inhalt der Flasche geschmolzen und in Platten gegossen. Das Schmelzen des Nährmediums kann entweder in einem Wasserbad (100°C) oder in einem Mikrowellenherd durchgeführt werden. Zum Schmelzen eines Mediums darf niemals direkte Hitze verwendet werden. Die Schmelztemperaturen und -zeiten hängen von der Form des Behälters, dem Volumen des Mediums und der Wärmequelle ab. Lösen Sie vor dem Schmelzen eines Mediums den Schraubverschluss des Behälters, um ein Zerschneiden des Behälters zu vermeiden. Das Medium sollte nur einmal geschmolzen und verwendet werden. Medien mit Agar sollten nicht wiederholt geschmolzen werden, da sich ihre Eigenschaften bei jedem erneuten Schmelzen ändern. Eine Überhitzung sollte ebenso vermieden werden wie ein längeres Erhitzen, insbesondere bei Medien mit saurem oder alkalischem pH-Wert.

Nach dem Schmelzen sind die Platten unter aseptischen Bedingungen zu gießen.

Für die Inokulation sind die Standardlaborverfahren oder die geltenden Normen anzuwenden.

Spiralplattenmethode, Streak-Plating, ökonomische Methoden, Verdünnungsreihen, Spread-Plating usw...

Sammeln, verdünnen und bereiten Sie Proben und Volumina entsprechend den Spezifikationen, Richtlinien, offiziellen Standardvorschriften und/oder erwarteten Ergebnissen vor.

Bebrüten Sie die Platten mit der rechten Seite nach oben aerob bei 20-25°C bis zu 5 Tage lang.

Nach der Bebrütung alle Kolonien, die auf der Agaroberfläche erschienen sind, auszählen.

Jedes Labor muss die Ergebnisse nach seinen eigenen Vorgaben auswerten.

Hinweis: Die festen Nährböden können auf verschiedene Weise aufgeschmolzen werden: im Autoklaven, im Bad und, wenn der Kunde es für angemessen hält, auch in der Mikrowelle. Wenn die Mikrowellenoption gewählt wird, müssen bestimmte Sicherheitsmaßnahmen ergriffen werden, um ein Zerschneiden der Behälter zu vermeiden, z. B. das Lösen des Schraubverschlusses und das Einlegen der Flasche oder des Röhrchens in ein Wasserbad in der Mikrowelle. Die Schmelztemperatur und -dauer hängen von der Form des Behälters, dem Volumen des Mediums und der Wärmequelle ab. Eine Überhitzung ist ebenso zu vermeiden wie die Erhitzungszeiten.

## WACHSTUMSKONTROLLE

Medium schmelzen - Platten vorbereiten - Spiralförmig ausbreiten: Praktischer Bereich 100 ± 20 KBE. min. 50 KBE (Produktivität)

Mikrobiologische Kontrolle nach ISO 11133:2014/A1:2018.

Analytische Methodik nach ISO 11133:2014/A1:2018; A2:2020

Aerobe Bebrütung bei 22,5 ± 2 °C bis zu 5 Tagen (Schimmelpilze und Hefen).

Mikroorganismus	Wachstum
<i>Candida albicans</i> ATCC® 10231, WDCM 00054	Good (≥70%)
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC® 16404, WDCM 00053	Good (≥70%)
<i>S. cerevisiae</i> ATCC® 9763, WDCM 00058	Good (≥70%)

#### Sterilitätskontrolle:

Inkubation 48 Stunden bei 30-35 °C und 48 Stunden bei 20-25 °C: KEIN WACHSTUM.

Kontrolle 7 Tage nach der Bebrüten unter gleichen Bedingungen.

---

## REFERENZEN

- ATLAS, R.M., L.C. PARKS (1993) Handbook of Microbiological Media. CRC Press, Inc. London.
- ISO 11133:2014/ Adm 1:2018. 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<sup>a</sup>.R<sup>o</sup>. (1992) Microbiología Alimentaria. Díaz de Santos, S.A. Madrid.
- RAPP, M. (1974) Indikator-zusätze zur Keimdifferenzierung 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

8 - 25 °C

---

## HALTBARKEIT

16 Monate ungeöffnet ab Herstellungsdatum

erstellt: 01.02.2023

