

WL NUTRIENT DIFFERENTIAL ISO 10718 : per l'isolamento di batteri nei processi fermentativi della birra.

REF	CONFEZIONE
21345	20 piastre 90 mm
20752	40 piastre 60 mm
6930	Disidratato 500 gr

PRINCIPIO

L'estratto di lievito fornisce vitamine e amminoacidi, il peptone l'azoto, il destrosio è il carboidrato fermentabile .

COMPOSIZIONE

Sono riportati i costituenti del terreno (espressi in grammi) su litro di acqua deionizzata

Destrosio	50.00
Idrolisato di caseina	5.00
Estratto di lievito	4.00
Potassio diidrogeno fosfato	0.55
Magnesio cloruro	0.425
Calcio cloruro	0.125
Magnesio solfato	0.125
Bromocresolo verde	0.022
Manganese solfato	0.0025
Ferrico cloruro	0.0025
Cicloeximide	0.004
Agar	20.00

pH finale: 5.5 +/- 0,2 a 25 °C

CONSERVAZIONE

Conservare il prodotto pronto 4-8 °C, al riparo della luce.
Il terreno pronto ha validità 180 gg.

PROCEDURA

- Portare il prodotto alla temperatura necessaria per la semina
- Seminare il campione
- Incubare a 35 °C per 3 gg.

CONTROLLO DI QUALITA'

Incubazione a 35°C per 42-72 ore.

Microrganismi	Crescita
<i>E. coli</i> ATCC 8739	Buona
<i>S.cerevisiae</i> ATCC 9763	Nulla