

MALTO ESTRATTO BRODO: terreno per la coltura di lieviti e funghi

REF	CONFEZIONE
6255	Disidratato 500 gr

PRINCIPIO

L'estratto di malto fornisce i nutrienti per la crescita.

Il pH acido è ottimo per la coltura di lieviti e funghi mentre diminuisce la crescita batterica

FORMIII.A

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

Estratto di malto 17.00 Peptone micologico 3.00

pH finale: 5.4 +/- 0,2 a 25°C

PREPARAZIONE

Sospendere 20 gr in un litro di acqua deionizzata , miscelare bene e bollire per un minuto miiscelare bene e dispensare in contenitori appropriati , sterilizzare a 121°C per 15 minuti.

CONSERVAZIONE

Conservare il flacone del disidratato ben chiuso in luogo fresco e secco.

PROCEDURA

- Portare il prodotto alla temperatura necessaria per la semina
- Seminare il campione sul terreno
- Incubare a 30°C per 40-72 ore.

CONTROLLO DI QUALITA'

Incubazione a 30°C per 40-72 ore

Microrganismi	Crescita
Escherichia coli ATCC 25922	Scarsa
Aspergillus brasiliensis ATCC 16404	Buona
C. albicans ATCC 10231	Buona