



Kupfersulfat-Agar

Version: 07/2022
M&S Artikelnummern: 5039 (4 x 250 ml)
Form: Polycarbonatflaschen
Farbe: Braun - grünlich
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Kupfersulfat-Agar wird für die Bestimmung und den Nachweis von Wildhefen und Nicht-Saccharomyces Hefen in der Brauindustrie eingesetzt. Die Zusammensetzung des Mediums fördert das Wachstum von Wildhefen, während Kupfersulfat das Wachstum von anderen Hefen hemmt. Der niedrige pH-Wert hemmt außerdem die Entwicklung der meisten Bakterien. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Malzextrakt	30,0 g/l
Sojamehl, enzymatisch verdaut	3,0 g/l
Kupfersulfat	0,5 g/l
Bakteriologischer Agar	15,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C 5,7 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 48 ± 3 h bei 25 - 30 °C

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Schizosaccharomyces pombe</i>	DSM 70576	Wachstum	Beige-bräunlich
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	Wachstum	Beige
<i>Brettanomyces bruxellensis</i>	DSM 70001	Wachstum	Beige
<i>Candida tropicalis</i>	DSM 70151	Gutes Wachstum	Braun
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 70449	Gehemmtes Wachstum	Beige, klein