

## Kupfersulfat-Agar

Version: 01/2020  
M&S Artikelnummern: 5039 (4 x 250 ml)  
Form: Polycarbonatflaschen  
Farbe: Braun - grünlich  
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C  
Haltbarkeit: 8 Monate

### 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 5,7 ± 0,2 bei 25°C

### Mikrobiologische Qualitätskontrolle

#### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

#### Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 48 ± 3 h bei 25 - 30 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

| 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     |