



Malzextrakt-Agar

Version: 07/2022
M&S Artikelnummern: 4060 (25 x 20 ml) und 5060 (4 x 250 ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Braun
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Malzextrakt-Agar wird für die Bestimmung der Koloniezahl von Hefen und Schimmelpilzen in Getränken und anderen Proben eingesetzt. Es ist ein Universalmedium für Hefen und Schimmelpilze ohne Zusätze. Das Wachstum von bakterieller Begleitflora wird durch den niedrigen pH-Wert gehemmt. 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
Bakteriologischer Agar	15,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C 5,4 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ/ Qualitativ

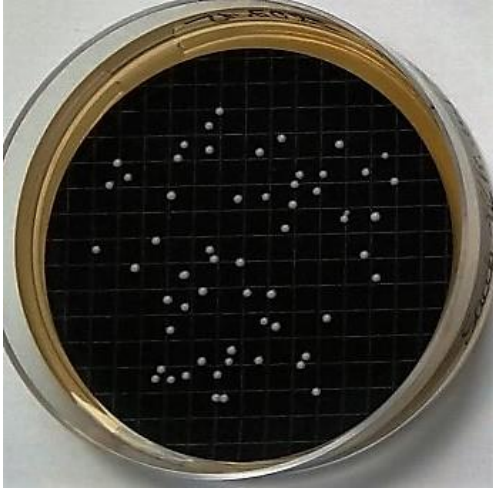
Inkubationsbedingung: 48 ± 3 h bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 50 – 120 KBE

Organismus	Teststämme	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 1333	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Schizosaccharomyces pombe</i>	DSM 70576	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Rhodotorula bacarum</i>	DSM 70854	Wachstum	Rötliche Kolonien
<i>Brettanomyces bruxellensis</i>	DSM 70001	Wachstum	Beige bis bräunliche Kolonien



Dr. Möller & Schmelz GmbH

Gesellschaft für angewandte Mikrobiologie



Filtrierte Reinkultur von *Saccaromyces cerevisiae*
nach 48 Stunden bei 25°C