

Würze-Agar

Version: 11/2020
M&S Artikelnummern: 4150 (25 x 20 ml) und 5110 (4 x 250 ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Bräunlich
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Würze-Agar wird für den Nachweis und die Bestimmung der Koloniezahl von Hefen und Schimmelpilzen in Bier, Wein und fruchtsafthaltigen Getränken eingesetzt. Die in der Würze vorhandene Nährstoffzusammensetzung und die zusätzlichen C-Verbindungen Maltose, Dextrin und Glycerin fördern das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen. Der niedrige pH-Wert unterstützt deren Wachstum und hemmt gleichzeitig die Entwicklung bakterieller Begleitflora. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Würze (Malzextrakt)	15,0 g/l
Maltose	12,75 g/l
Dextrin	2,75 g/l
Glycerin	2,35 g/l
Dikaliumhydrogenphosphat	1,0 g/l
Ammoniumchlorid	1,0 g/l
Casein, enzymatisch verdaut	0,75 g/l
Bakteriologischer Agar	15,0 g/l
pH 5,5 ± 0,2	

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 48 ± 3 h bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 70449	$P_R \geq 0,7$	Hellbeige Kolonien
<i>Brettanomyces bruxellensis</i>	DSM 70001	Wachstum	Dunkelbeige Kolonien
<i>Schizosaccharomyces pombe</i>	DSM 70576	Wachstum	Beige Kolonien
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	Wachstum	Beige Kolonien
<i>Rhodotorula bacarum</i>	DSM 70854	Wachstum	Rötliche Kolonien