

Malzextrakt-NKS

Version: 12/2020
M&S Artikelnummer: 1099 (50 / PK) und 1099-H (100 / PK)
Form: Dehydrierte Nährkartonscheiben 50 mm in Petrischalen, steril
Farbe: Hellbraun
Lagerung: Dunkel und trocken bei Raumtemperatur
Haltbarkeit: 2 Jahre nach Sterilisation

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Malzextrakt-NKS werden 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
Glukose	6,0 g/l

pH 4,7 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

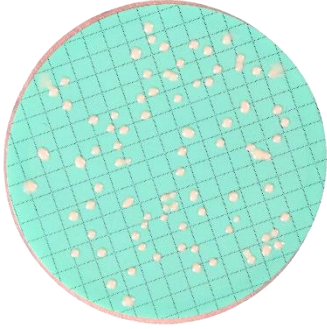
Mikrobielle Kontamination

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	$P_R \geq 0,7$	Beige
<i>Brettanomyces bruxellensis</i>	DSM 70001	Wachstum	Beige bis hellbraun
<i>Schizosaccharomyces pombe</i>	DSM 70576	Wachstum	Beige
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	Wachstum	Weiß bis beige
<i>Rhodotorula bacarum</i>	DSM 70854	Wachstum	Rot



Reinkultur von *Saccharomyces cerevisiae* nach 48 Stunden bei 25 °C