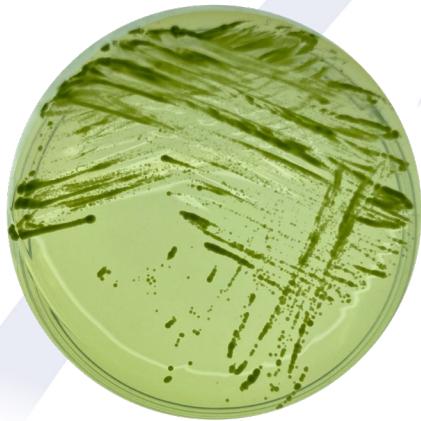


Agar Brettanomyces placa 10 cm

638099 Caja con 10 unidades de placas con medio de cultivo listo para su uso.

Agar Brettanomyces es un medio utilizado para el cultivo de Brettanomyces de vinos. Brettanomyces es un género de levadura capaz de crecer en altas concentraciones de alcohol y de azúcares fermentados que no han sido utilizados por *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación. La presencia de Brettanomyces se asocia con la aparición de extraños aromas del vino debido a la producción de 4-etil guayacol y 4-etil fenol. Generalmente se encuentra en vinos tintos en barriles o en almacenamiento a granel, ya que los ácidos necesarios para formar algunos de los aromas indicativos se extraen de las pieles de la uva. La dextrosa es el carbohidrato fermentable que proporciona carbono y energía. La peptona y el extracto de malta proporcionan nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El extracto de levadura es fuente de vitaminas, particularmente del grupo B. La tiamina es un factor de crecimiento. Se agregan agentes selectivos para mejorar la recuperación de Brettanomyces a través de la inhibición de contaminantes comunes como *Saccharomyces cerevisiae*.

El medio de cultivo puede desarrollar bacterias acéticas si la concentración en la muestra es elevada. Placas desechables de Ø 10 cm aproximado.



Composición (g / L):

Peptona	5,0
Dextrosa	10,0
Extracto de levadura	3,0
Ácido cumarico	0,1
Extracto de malta	3,0
Tiamina	0,02
Verde de bromocresol	0,22
Base nitrogenada de levadura	3,0
Agar bacteriológico	20,0

Suplemento (g - mL / L):

Etanol	16
--------	----

Inhibidor (g / L):

Cloranfenicol	0,1
Ciclohexamida	0,01

pH: 5,3 ± 0,2.

Preparado conforme especificaciones del fabricante, norma ISO 9001:2015, ISO 13485:2016 y según ISO 11133:2014.

Conservar en un lugar fresco y seco de 8 a 12°C hasta la fecha de vencimiento. No congelar. Durante el transporte (72 hrs), conservar fresco de 5 a 25 °C.

Control de calidad según especificaciones del Standard ISO 11133:2014. Resultados esperados entre 48 hrs y 7 días de incubación a 25 - 30 °C.

Funcionalidad cualitativa

Cepas control	ATCC	Desarrollo	Reacción característica
<i>Dekkera anomala</i>	10562	Bueno	Fermec. lactosa (+) Asimil. succinato (+) Asimil. nitrito (+)
<i>Salmonella typhimurium</i>	14028	Inhibido	-
<i>Escherichia coli</i>	25922	Inhibido	-
<i>Enterococcus faecalis</i>	29212	Inhibido	-
<i>Dekkera bruseleensis</i>	36234	Buen crecimiento	Fermec. lactosa (-) Asimil. succinato (-) Asimil. nitrito (+)
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	9763	Inhibido	-

Control de esterilidad

No hubo desarrollo hasta las 48 h de incubación

IVD
REF
LOT
ESTERIL
