

## Agar MRS placa 10 cm

**Código de referencia:** 638009

### Presentación:

Medio de cultivo listo para su uso, paquetes de 10 unidades de placas de 10 cm diámetro.

### Descripción:

La bacterias lácticas constituyen un grupo de microorganismos de gran importancia desde el punto de vista aplicado, ya que son los componentes fundamentales de muchos de los cultivos iniciadores utilizados en la industria alimentaria. Participan en los cambios estructurales y sensoriales para dar lugar a un producto final de mayor valor añadido. En el mosto la presencia de bacterias depende de la condición de las uvas, la fermentación maloláctica se hace evidente cuando la población de bacterias alcanza las 1.000.000 cel/ml. La especie dominante con mayor frecuencia es *Oenococcus oeni*, pero existen ocasiones en las cuales las bacterias *Lactobacillus* y *Pediococcus* participan en la lucha por el dominio, sobre todo al inicio de la fermentación. Después de que esta se produce, la bacteria permanece viable y activa en el vino por semanas o meses, especialmente a baja temperatura, a menos que intervenga un agente químico (dióxido de azufre) o una estabilización física (filtración). La población bacteriana cambia durante esta fase: *Lactobacillus* y *Pediococcus* toman ventaja cuando existe un pH más alto y sus metabolismos con frecuencia pasan a ser dominantes sobre *Oenococcus oeni*.



### Composición (g / l):

Proteosa peptona n°3	10,0
Dextrosa	20,0
Extracto de levadura	5,0
Extracto de carne	10,0
Polisorbate 80	1,0
Citrato de amonio	2,0
Sulfato de magnesio	0,1
Acetato de sodio	5,0
Fosfato di potasio	2,0
Sulfato de manganeso	0,05
Agar bacteriológico	15,0

pH final del medio de cultivo listo para su uso:  
6,5 ± 0,2.

### Preparado:

Según especificaciones del fabricante y según norma ISO 11133:2014.

**Conservación:** Conservar en un lugar fresco y seco de 8 a 12°C hasta la fecha de vencimiento. No congelar.

**Control de calidad:** Según especificaciones del Standard ISO 11133:2014. Resultados esperados de 24 a 72 horas de incubación a 35 ± 2 °C en atmosfera con 5% CO<sub>2</sub>.

Cepa control	ATCC	Desarrollo	% de recup.
<i>L. fermentum</i>	9338	Bueno	> 50 %
<i>L. casei</i>	393	Bueno	> 50 %
<i>E. coli</i>	11775	Regular	< 50 %
<i>P. vulgaris</i>	8427	Inhibido	< 0,01 %
<i>P. aeruginosa</i>	27853	Inhibido	< 0,01 %

**Control de Esterilidad:** No hubo desarrollo hasta las 48 horas de incubación.

**Nota:** Al secarse la superficie del agar el acetato puede precipitar.