

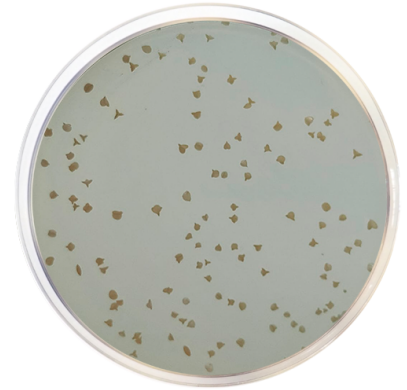
Agar Wort

Cat. 1316

Para el cultivo y enumeración de levaduras.

Información práctica

Aplicaciones	Categorías
Recuento selectivo	Levaduras
Detección	Hongos y levaduras
Industria: Aguas de consumo / Alimentación	



Principios y usos

Agar Wort se usa habitualmente para la detección y enumeración de hongos y levaduras.

Es particularmente recomendado para el cultivo y enumeración de levaduras en mantequilla, jarabes y otros materiales, en especial en la industria de refrescos. El medio duplica la composición del mosto natural y su acidez es óptima para muchas levaduras a la vez que inhibe la mayoría de las bacterias.

El extracto de malta y la peptona proporcionan nitrógeno, vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales para el crecimiento. El medio es adecuado para levaduras y hongos, ya que contiene una alta concentración de maltosa y otros hidratos de carbono como fuentes de energía. La dextrina es una fuente de carbono. El fosfato dipotásico es el tampón. El agar bacteriológico es el agente solidificante. El glicerol reduce la actividad del agua de 0,999 a 0,95, lo que reduce el crecimiento bacteriano.

Fórmula en g/L

Cloruro amónico	1	Agar bacteriológico	15
Fosfato dipotásico	1	Extracto de malta	15
Peptona	0,75	Dextrina	2,75
D-Maltosa	12,75		

Fórmula típica g / L * Ajustada y/o suplementada según sea necesario para cumplir con los criterios de rendimiento.

Preparación

Suspender 48,25 gramos de medio en un litro de agua destilada. Agregar 2,35 gramos (1,9 ml) de Glicerol. Mezclar bien y disolver por calentamiento con agitación frecuente. Hervir durante un minuto hasta disolver por completo. Esterilizar en autoclave a 121 °C durante 15 minutos. Enfriar a 45-50 °C, mezclar bien y dispensar en placas. Evitar cualquier calentamiento innecesario o volver a refundirlo, ya que esto alterará la hidrólisis del agar, evitando que se fije cuando se enfría.

Instrucciones de uso

- Preparar la muestra y hacer diluciones decimales.
- Transferir 1 ml de las diluciones adecuadas a una placa de Petri.
- Agregar 15 ml de medio fundido y enfriado a 45-50 °C y mezclar suavemente con el inóculo.
- Incubar las placas a una temperatura de 30 °C durante 40-48 horas.

Control de calidad

Solubilidad	Apariencia	Color del medio deshidratado	Color del medio preparado	Final pH (25°C)
Sin restos	Polvo fino	Beige	Ámbar, ligeramente opalescente	4,8 ± 0,2

Test microbiológico

Condiciones de incubación: (30 °C / 40-48 h)

Microrganismos	Especificación
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404	Buen crecimiento
<i>Sacharomyces cerevisiae</i> ATCC 9080	Buen crecimiento
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Buen crecimiento

Almacenamiento

Temp. Min.: 2 °C
Temp. Max.: 25 °C

Bibliografía

RAPP, M.: Indikatorzusätze zur Keimdifferentenzierung auf Würze- und Malzextrakt-Agar – Milchwiss., 29; 341-344 (1974).