

Kristallviolett-Agar

Version: 10/2017
M&S Artikelnummern: 4051 (25 x 20 ml) und 5038 (4 x 250 ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Violett
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Kristallviolett-Agar wird für die Bestimmung der Koloniezahl von Wildtyp-Saccharomyces-Hefen aus Bier eingesetzt. Die Zusammensetzung des Mediums unterstützt die Entwicklung von Hefen. Kristallviolett unterdrückt dabei das Wachstum von nicht-Saccharomyces-Hefen und von Saccharomyces-Kulturhefen. Bakterielle Begleitflora wird durch den niedrigen pH-Wert weitestgehend gehemmt. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2015.

Typische Zusammensetzung

Hefeextrakt	10,0 g/l
Sojamehl, enzymatisch verdaut	10,0 g/l
Glukose	20,0 g/l
Bakteriologischer Agar	15,0 g/l
Kristallviolett	0,02 g/l

pH 5,5 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 48 ± 3 h bei 30 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststämme	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Schizosaccharomyces pombe</i>	DSM 70576	Wachstum	Beige Kolonien
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	Wachstum	Beige Kolonien

Selektivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 48 ± 3 h bei 30 ± 2 °C; Beimpfungskonzentration: 10.000 - 1.000.000 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	Vollständige Hemmung	-
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 70449	Vollständige Hemmung	-