

Schaufus-Pottinger-NKS

Version: 12/2020
M&S Artikelnummern: 1180 (50 / PK) und 1180-H (100 /PK)
Form: Dehydrierte Nährkartonscheiben 50 mm in Petrischalen, steril
Farbe: Hellgrün
Lagerung: Dunkel und trocken bei Raumtemperatur
Haltbarkeit: 2 Jahre nach Sterilisation

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Schaufus-Pottinger-NKS werden für den Nachweis und die Bestimmung der Koloniezahl von Hefen und Schimmelpilzen aus Bier, Wein, Softdrinks und anderen Getränken eingesetzt. Die komplexe Nährstoffzusammensetzung bietet optimale Wachstumsbedingungen für Hefen und Schimmelpilze. Der niedrige pH-Wert unterstützt ihre Entwicklung und hemmt gleichzeitig das Wachstum bakterieller Begleitflora. Durch den pH-Indikator Bromkresolgrün erscheinen die Kolonien grünlich, bzw. beige, wenn der pH-Wert weiter absinkt. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut	10,0 g/l
Hefeextrakt	10,0 g/l
Glukose	50,0 g/l
Magnesiumsulfat	2,1 g/l
Kaliumphosphat	2,0 g/l
Thiamin	0,05 g/l
Bromkresolgrün	0,025 g/l

pH 4,6 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

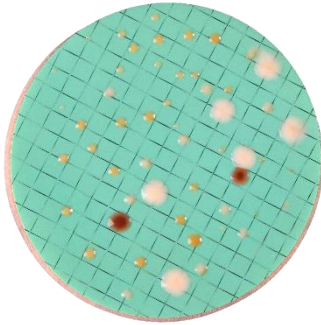
Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 48 ± 3 h bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Organismus	Teststämme	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 70449	$P_R \geq 0,7$	Beige bis grün
<i>Brettanomyces bruxellensis</i>	DSM 70001	Wachstum	Gelblich bis grünlich
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	Wachstum	Hellbeige



Mischkultur aus *Saccharomyces cerevisiae*, *Zygosaccharomyces rouxii*,
Brettanomyces bruxellensis und *Rhodotorula mucilaginosa* nach 3
Tagen bei 30 °C