

Wein-NKS

Version: 12/2020
M&S Artikelnummern: 1230 (50 / PK) und 1230-H (100 / PK)
Form: Dehydrierte Nährkartonscheiben 50 mm in Petrischalen, steril
Farbe: Beige
Lagerung: Dunkel und trocken bei Raumtemperatur
Haltbarkeit: 2 Jahre nach Sterilisation

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Wein-NKS werden für den Nachweis und die Bestimmung der Koloniezahl von weinschädlichen Bakterien z. B. *Lactobacillus sp.*, *Leuconostoc sp.* und *Pediococcus sp.* eingesetzt. Es ist ein verbessertes Tomatensaft-Medium. Actidion (Cycloheximid) hemmt dabei das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen.

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
Magermilchpulver	10,0 g/l
Tomatensaftextrakt	20,0 g/l
Actidion	0,01 g/l

pH 6,1 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 72 ± 4 h bei 30 ± 1 °C mikroaerophil; Beimpfungskonzentration: 80 – 120 KBE

Mikroorganismen	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Lactobacillus sakei</i>	DSM 20017	$P_R \geq 0,5$	Beige
<i>Lactobacillus lactis</i>	DSM 20481	$P_R \geq 0,5$	Beige
<i>Pediococcus damnosus</i>	DSM 20331	Wachstum	Beige
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 70449	Kein Wachstum	-