

Würze-NKS

Version: 12/2020
M&S Artikelnummern: 1260 (50 / PK) und 1260-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

Würze-NKS dienen zur Erkennung und der Bestimmung der Koloniezahl von Hefen und Schimmelpilzen in Bier, Wein, Soft Drinks und anderen Getränken. Die komplexe Nährstoffzusammensetzung der Würze NKS und die zusätzlichen Kohlenstoffquellen Maltose, Dextrin und Glycerin bieten optimale Wachstumsbedingungen für Hefen und Schimmelpilze aus Bier, Wein und fruchtsafthaltigen Getränken. Der niedrige pH-Wert unterstützt ihre Entwicklung und hemmt gleichzeitig das Wachstum der bakteriellen Begleitflora. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10

Typische Zusammensetzung

Würze (Malzextrakt)	15,0 g/l
Maltose	12,75 g/l
Dextrin	2,75 g/l
Glycerin	2,35 g/l
Di-Kaliumhydrogenphosphat	1,0 g/l
Ammoniumchlorid	1,0 g/l
Casein, enzymatisch verdaut	0,75 g/l

pH 5,5 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

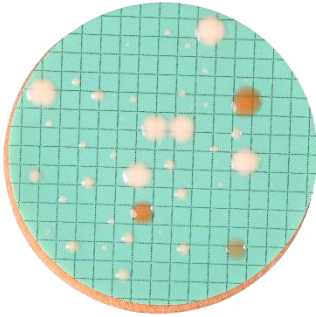
Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ

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

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	DSM 70449	$P_R \geq 0,7$	Beige
<i>Brettanomyces bruxellensis</i>	DSM 70001	Wachstum	Beige
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	Wachstum	Weiß bis beige
<i>Rhodotorula bacarum</i>	DSM 70854	Wachstum	Rötlich, glänzend



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