

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

MCC P/A	COSMETIKIT®	DRY PLATES®	MUGPLUS
CRIOTECA®	CHROMOSALM	DESINFECTEST®	CCCNT
PLAQUIS®	KITPRO-PLUS	CROMOKIT®	MBS
M-IDENT®	SEILAGUA®	SALMOQUICK	AIREANO
NEOGRAM	ENVIROCOUNT		

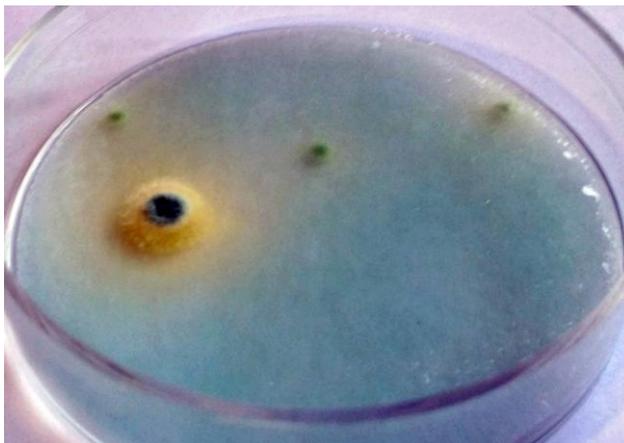
DryPlates® WL

DryPlates® para detección y recuento de levaduras salvajes y bacterias alterativas en vinos y cervezas
DryPlates® WL: DPP032- (caja 60 u) y DPP032+ (caja 1200 u)

Placas preparadas de medio deshidratado en disco nutriente, estériles y listas para su uso inmediato, que se hidratan precisamente mediante la muestra en el momento de inocularla en frío, lo que ahorra el hervido-fusión-enfriado-a-45°C y las 2 horas de todo este trabajo propio del medio clásico para siembra por inclusión en masa. Extraordinariamente alta caducidad: 1 año desde fabricación.

WL Nutrient Agar está recomendado para el control del proceso de fabricación de la cerveza y vino, y en general de los productos fermentados. El medio permite un óptimo crecimiento de las levaduras, mohos y bacterias presentes en estas bebidas.

¡Enhorabuena por utilizar el sustituto del Siglo XXI de los medios deshidratados y de los medios preparados hidratados!



DPP-WL: 1 colonia de moho y 3 de levaduras (Saccharomyces cerevisiae) en 1 ml de muestra sembrada en masa

MODO DE EMPLEO para muestras de 1 ml

- Con unas pinzas, sacar un **disco nutriente** de su bolsa y colocar en la tapa de una placa DryPlates® recién abierta.
- Colocar la placa en una superficie horizontal, sin inclinaciones. Añadir al centro de la base de la placa 1 ml de la muestra líquida (si es espesa, realice diluciones decimales hasta que sea acuosa), bien centrada (mejor que la muestra no toque las paredes internas de la placa, para que la autodifusión sea mucho más rápida y homogénea)
- Voltear la tapa con **disco nutriente** para volver a cerrar la placa, con cuidado para que el **disco nutriente** caiga centrado sobre la muestra; de este modo se repartirá homogéneamente en un instante. Con un poco de práctica le saldrá perfecto. Si lo prefiere, puede tomar el **disco nutriente** con unas pinzas y colocarlo directamente sobre el ml de muestra, previamente dispensado en el centro de la placa). No añada la muestra sobre el disco nutriente, ya que no difundirá homogéneamente y tardará mucho en hacerlo. La formación de "islas secas" sin muestra, sólo debe preocupar si éstas son muy grandes, ya que al incubar desaparecerán y además el número de colonias por placa en 1 ml de muestra será el mismo con o sin ellas (aunque haya calvas sin colonias y el reparto sea heterogéneo).
- Incubar en estufa, **IMPORTANTE: en atmósfera húmeda** (dejar un vaso de agua siempre lleno en cada esquina de la estufa, total 4 vasos), sin voltear las placas (el disco abajo) para que no se fugue parte de muestra durante la incubación. Nunca incuba las DryPlates® directamente sobre la bandeja de la estufa, intercale dos placas vacías (como "base porta-placas" para poner entre la torre de placas y la base metálica de la estufa) para que la DryPlate® no se seque durante la incubación por el exceso de calor del metal; igualmente no deje que la torre de placas toque la pared de la estufa. Antes de leer, es muy importante verificar que la superficie de la placa sigue húmeda. Si va en placa redonda y no en cassette, lo ideal para prevenir su desecación es meter cada DryPlate® sembrada, en una bolsa autosellable y cerrarla muy bien. Las condiciones de incubación (tiempo y temperatura) son las estándar de este medio clásico: 20-25°C durante 2-5 días para levaduras, 30-35°C durante 48-72 h para bacterias. En aerobiosis crecen las levaduras, bacterias aceto-acéticas y las termobacterias. Puede realizar un duplicado, incubado en anaerobiosis, si busca cocos y lactobacilos.
- Leer los resultados buscando todas las colonias: filamentosas (mohos); no filamentosas, pequeñas, a menudo verdes (bacterias), no filamentosas, a menudo grandes, blancas, crema o de otros colores (levaduras).
- NOTA: puede alcalinizarse la muestra a pH 6,5 para favorecer el crecimiento de levaduras de fermentación diversa.

MODO DE EMPLEO para muestras líquidas filtradas (100, 250... ml) o aguas de enjuague

- Siga los mismos pasos que en el caso anterior pero con las siguientes salvedades:
- Prehidrate el disco nutriente en la placa con 1 ml de agua estéril (o bien con 1 ml de la misma muestra de cerveza o vino). Recuerde, siempre el disco sobre el agua/vino/cerveza centrada y nunca el agua/vino/cerveza sobre el disco nutritivo.

3. Filtrar la muestra líquida (100, 250... ml) por una membrana estéril de 0,45 µm (de 0,8 µm si no busca bacterias, sino sólo levaduras y mohos) y depositar la membrana sobre el disco prehidratado de la DryPlates® WL.

MODO DE EMPLEO para ambientes interiores (superficies y aires) y para detección tras enriquecimiento

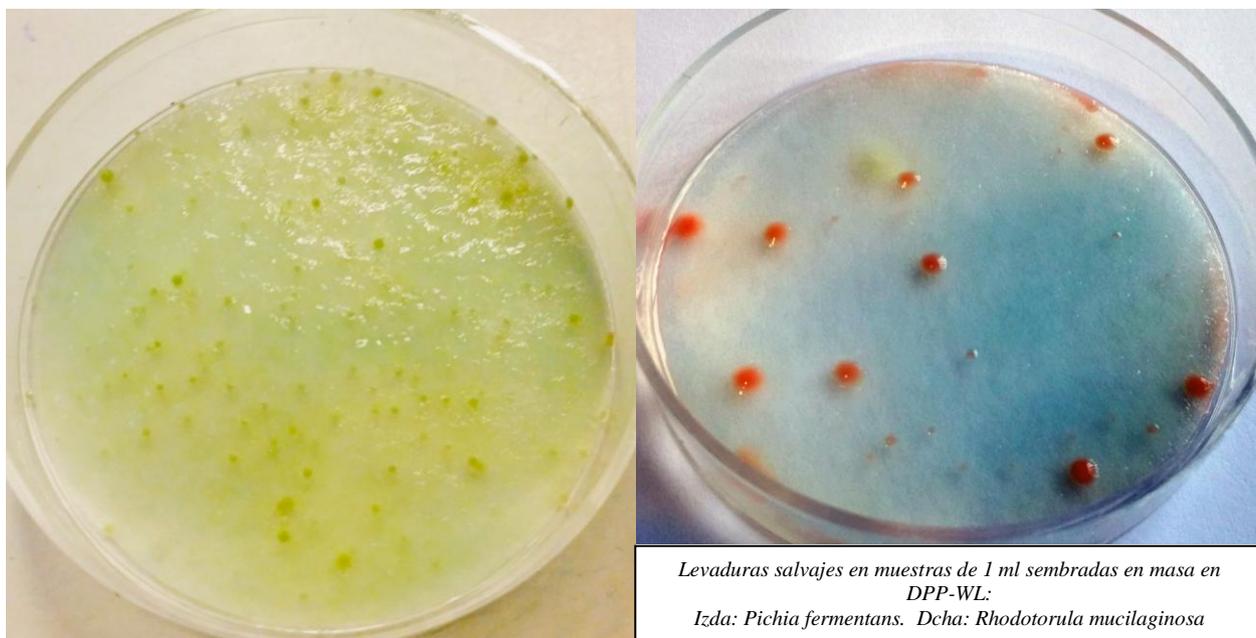
1. Puede estriar un escobillón con el que haya barrido una muestra de superficies, o con un asa con caldo enriquecido (o embebido en aguas de enjuague), sobre la DryPlates-WL, previamente hidratada con 1 ml de agua/vino/cerveza (recuerde, el disco sobre el ml de agua/vino/cerveza centrado y no al revés). El viraje de la estría y las colonias aisladas al final de la misma contrastarán mejor con el color de base del medio.

Las DryPlates son las únicas placas deshidratadas que permiten la siembra en ESTRÍA y por tanto, detectar patógenos de la forma más fiable: tras el enriquecimiento de la muestra. En cambio sembrar 1 ml de caldo enriquecido, como indican los otros fabricantes, casi siempre da falsos negativos (millones de ufc generadas tras el enriquecimiento, compiten por el sustrato en placa y crean millones de microcolonias diminutas, invisibles, con un cambio de color de todo el medio que a menudo resulta demasiado tenue, indetectable).

2. También puede dejar la DryPlates-WL, previamente hidratada con 1 ml de agua/vino/cerveza (recuerde, el disco sobre el agua/vino/cerveza y nunca éstos sobre el disco nutritivo), abierta durante 10-15 minutos en los puntos críticos de la sala, para realizar una estimación “de campo” de la flora ambiental (aunque es mejor usar un muestreador tipo Microflow o MBS para obtener recuentos por m³ de aire)

CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES DE USO

Almacenar a temperatura ambiente (ideal 15-25°C) ¡no en nevera!, ya que en ésta la humedad es más fácil que prehidrate y estropee los discos nutrientes. Eso sí, es imprescindible **almacenar en lugar muy seco y oscuro**, ya que la humedad y la luz dañan irreversiblemente los medios de cultivo deshidratados. Si trabaja en zonas de alta humedad atmosférica, almacene las DryPlates®, bien cerradas en su bolsa, dentro de una caja hermética “tupper” con sacos antihumedad (ej: MICROKIT VRB747).



Otros muchos medios en DryPlates®: Aerobios totales (medios diferentes en alimentos, en cosméticos, en aguas, en aguas oligotróficas, en medicamentos, en bebidas alcohólicas), Levaduras y Mohos (en alimentos, en cosméticos, en aguas, en medicamentos), Enterobacterias (VRBG o cromogénico), Coliformes, Coliformes y *E.coli*, *E.coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Burkholderia cepacia*, *Candida albicans*, Enterococos fecales (SB ó KAA a elegir), *Salmonella spp.* (Cromosalm y XLD), *Listeria monocytogenes*, *Vibrio parahaemolyticus-Vibrio cholerae*, Flora acidoláctica, Antibiograma cromogénico, UTIs... Si necesita otros medios en formato DryPlates® podemos diseñarlos especialmente para Ud.

El usuario final es el único responsable de la eliminación de los microorganismos según la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.

Diseño y fabricación 100% españoles. Derechos de explotación de la PATENTE concedidos en exclusiva a Laboratorios MICROKIT, S.L. tras más de 23 años de ensayos y mejoras para poder ofrecerle el mejor y más versátil producto de estas características.

Validado en base a la Norma UNE-EN-ISO 16140, con recuperaciones similares o superiores a las de los medios clásicos agarizados.

Fabricado en la UE por MICROKIT bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs. DryPlates® es marca registrada por Laboratorios MICROKIT, S.L. Texto elaborado el 30/Mayo/2014, actualizado en Mayo-2020