

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

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

## MALT EXTRACT

Aporte proteico vegetal, rico en carbohidratos y vitaminas.

### COMPOSICIÓN

La Malta está constituida por granos de cebada humedecidos, germinados, desecados, tostados a 100-200°C y molidos hasta reducirlos a harina.

El Extracto de Malta es una base frecuente en los medios de cultivo para hongos, que se prepara extrayendo las materias solubles de los granos germinados de cebada (que desarrollan 2 enzimas, la diastasa y la peptosa, que transforma los albuminoides en peptonas solubles), seguido de una evaporación a baja temperatura que conserva los compuestos nitrogenados y los hidratos de carbono.

Contiene un 52% de Maltosa, un 19% de Dextrosa, un 15% de Dextrina, un 4,6% de proteínas y un 5,6% de otros hidratos de carbono.



Campo de cebada con sus típicas amapolas

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO.

MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO  
 DESHIDRATADO CODIGO: [DMT130](#)

### CONTROL DE CALIDAD

Realizado en nuestro laboratorio; es prudente repetirlo en su laboratorio siempre que varíen las condiciones (más de 3 meses sin usar, tras desinfectar laboratorio, tras conservar a alta Tª, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...)

DESHIDRATADO: Polvo fino, Cremoso

PREPARADO: Estéril,

Solubilidad (2%): precipita.

Carbohidratos: 90%

Salmonella: Ausencia en 25 g de muestra.

Coliformes: menos de 10/g de muestra.

Recuento total de microorganismos aeróbicos: menos de 20.000/g de muestra

Mohos y levaduras: menos de 100/g de muestra.

**PRESENTACION:** EN POLVO DESHIDRATADO

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

Fabricado en la UE para MICROKIT desde 1989, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Marzo-2020