

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>AIRESANO</b>
<b>NEOGRAM</b>	<b>ENVIROCOUNT</b>		

## **WL DIFFERENTIAL AGAR (WALLENSTEIN LABORATORY)**

Detección de bacterias de la cerveza y el vino. La cicloheximida inhibe la aparición de las levaduras y los mohos que crecen en el WL Nutrient Agar.

### **COMPOSICIÓN**

Extracto de levadura	4,0 g
Peptona pancreát.caseina	5,0 g
Glucosa	50,0 g
Fosfato monopotásico	0,55 g
Cloruro potásico	0,425 g
Cloruro cálcico	0,125 g
Sulfato magnésico	0,125 g
Cloruro férrico	2,5 mg
Sulfato de manganeso	2,5 mg
Verde de bromocresol	22,0 mg
Cicloheximida	4,0 mg
Agar-agar	20,0 g
(Fórmula por litro)	
pH final: 5,5 ± 0,2	

### **PREPARACIÓN**

Disolver 80 g de medio en 1 litro de agua destilada.  
Calentar agitando hasta ebullición para su completa disolución.  
Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos. No sobrecalentar!

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO. AGITE EL BOTE ANTES DE USAR, PARA ASEGURAR LA HOMOGENEIZACIÓN DE LOS EVENTUALES GRADIENTES DE DENSIDAD DE LOS COMPONENTES. MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO.

DESHIDRATADO CODIGO: [DMT197](#)

### **CONTROL DE CALIDAD DEL MEDIO**

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 T<sup>a</sup>, cuando adquiere aspectos extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...)

DESHIDRATADO: Polvo fino, Azulado PREPARADO: Estéril, Azul-verdoso

CONTROL DE CRECIMIENTO 2-14 días a temperatura ambiente (21-28°C aproximadamente):

*Lactobacillus plantarum* MKTA8014\*\*, Bueno, colonias diminutas, verdosas y que viran el medio a amarillo. Con respecto a TSA, recuento > 90 %.

*E.coli* WDCM00013, Bueno, colonias planas, redondeadas, pequeñas. Con respecto a TSA, recuento medio 77 %.

*Pseudomonas aeruginosa* WDCM00025, Bueno, colonias discretas. Con respecto a TSA, recuento medio 90 %.

*Bacillus subtilis* WDCM00003, Pobre, colonias discretas. Con respecto a TSA, recuento medio 25 %.

*Saccharomyces cerevisiae* WDCM00058, inhibido

*Rhodotorula glutinis* MKTC10145\*\*, inhibido

*Pichia guilliermondii* MKTC1456\*\*, inhibido

\*\*Las colecciones TIPO prohíben el uso de su referencia por lo que indicamos la nuestra, directamente trazable a la colección TIPO.

## PRESENTACIÓN: MEDIO DESHIDRATADO

**NOTA:** WL Differential Agar es una modificación, con cicloheximida, del WL Nutrient Agar. Está recomendado junto con éste para el control del proceso de fabricación de la cerveza, vinagre, levadura del pan, vino, licores y en general de todos los productos fermentados. El medio diferencial permite un óptimo crecimiento de las bacterias implicadas en los procesos de fermentación de la cerveza, al inhibir la aparición de las levaduras y los mohos que en el Agar WL nutritivo interfieren en el crecimiento bacteriano.

## MODO DE EMPLEO E INTERPRETACION DE RESULTADOS

Sembrar por duplicado en la superficie de las placas, bien por extensión, bien depositando la membrana filtrada. El medio puede ser utilizado a su pH original de 5,5 o bien alcalinizado con carbonato sódico al 1% hasta conseguir un pH de 6,5 para favorecer el desarrollo de bacterias de fermentación diversa. Incubar una de las placas de cada par en anaerobiosis y otra en aerobiosis. Incubando en condiciones anaerobias, crecen los cocos de la cerveza (ej. *Pediococcus*) y los *Lactobacillus*; en condiciones aerobias, crecen las bacterias aceto-acéticas (ej. *Acetobacter*) y las termobacterias. Incubar a 25 °C (cerveza) - 30 °C (resto de matrices) aproximadamente, durante 2-14 días, según la flora encontrada. La incubación aerobia (levadura del pan) o anaerobia con refuerzo de CO<sub>2</sub> (levadura de fermentación alcohólica) dependerá del tipo de flora buscado.

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 por MICROKIT desde 1989, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Abril-2020