

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

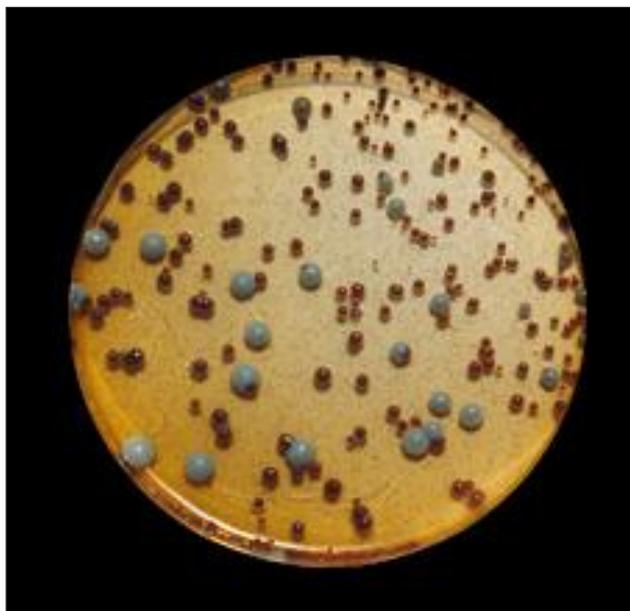
<b>MCC P/A</b>	<b>COSMETIKIT®</b>	<b>DRY PLATES®</b>	<b>MUGPLUS</b>
<b>CRIOTECA®</b>	<b>CHROMOSALM</b>	<b>DESINFECTEST®</b>	<b>CCCNT</b>
<b>PLAQUIS®</b>	<b>KITPRO-PLUS</b>	<b>CROMOKIT®</b>	<b>MBS</b>
<b>M-IDENT®</b>	<b>SEILAGUA®</b>	<b>SALMOQUICK</b>	<b>AIREANO</b>
<b>NEOGRAM</b>	<b>ENVIROCOUNT</b>		

## WL NUTRIENT CLORANFENICOL AGAR (WALLENSTEIN LABORATORY)

Detección selectiva de levaduras salvajes y mohos

### COMPOSICIÓN

Extracto de levadura	4,0 g
Peptona pancreát.caseína	5,0 g
Glucosa	50,0 g
Fosfato monopotásico	550,0 mg
Cloruro potásico	425,0 mg
Cloruro cálcico	125,0 mg
Sulfato magnésico	125,0 mg
Cloruro férrico	2,5 mg
Sulfato de manganeso	2,5 mg
Verde de bromocresol	22,0 mg
Cloranfenicol	0,5 g
Agar-agar	15,0 g
(Fórmula por litro)	
pH final: 5,5 ± 0,2	

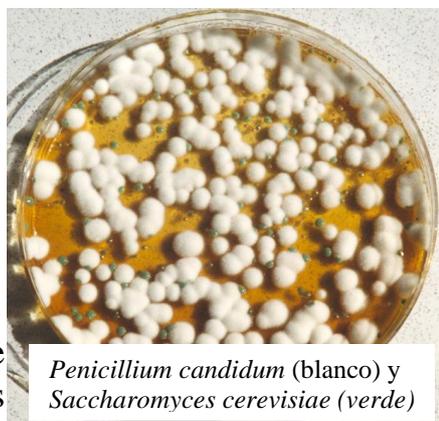


Levaduras: *Pichia anomala* (colonias verdes) y *Rhodotorula glutinis* (colonias rojas). Las bacterias no crecen, gracias a la presencia de cloranfenicol

### PREPARACIÓN

Disolver 75 g de medio en 1 litro de agua destilada.  
 Calentar agitando hasta ebullición para su completa disolución.  
 Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos.

**PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO**  
**MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN**  
**LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO.**  
**AGITE EL BOTE ANTES DE USAR**  
**DESHIDRATADO CODIGO: DMT230**



*Penicillium candidum* (blanco) y *Saccharomyces cerevisiae* (verde)

### 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%

*Saccharomyces cerevisiae* WDCM00058, Bueno, colonias redondas, pequeñas. Con respecto a SDA, recuento >90 %

*Rhodotorula glutinis* MKTC10145\*\*, Bueno, colonias redondas, grandes, rojas. Con respecto a SDA, recuento >90%

*Pichia guillermondii* MKTC1456\*\*, Correcto, colonias redondas, verdes. Con respecto a SDA, recuento medio >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 %.

\*\*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 Nutrient Caf. 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 y, gracias al cloranfenicol, impide el crecimiento de bacterias (éstas crecen selectivamente en el WL Diferencial Agar, resultado de añadir 4 mg cicloheximida/1 l de WL Nutrient Agar sin cloranfenicol, ya que este aditivo elimina el crecimiento eucariota de las levaduras y mohos). En un estudio interno comparativo, los medios WL Nutrient y WL Nutrient Caf. han resultado los de máxima recuperación para levaduras, con mucho mejores resultados que el Sabouraud. La ventaja del WL Caf es que resulta selectivo para hongos, de modo que no crecen las bacterias.

## **MODO DE EMPLEO E INTERPRETACION DE RESULTADOS**

Sembrar en la superficie de las placas. El medio puede ser utilizado a su pH original de 5,5 o bien acidificado hasta igualar el pH de la muestra, si se considera necesario.

A pH 5,5 crecen óptimamente las levaduras de la fermentación de la cerveza y a pH 6,5 las levaduras de la cerveza y del destilado. Incubar a 25 °C aproximadamente para levaduras de la cerveza y a 30 °C aproximadamente para las del pan, durante 10-14 días.

**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 1990 bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Abril-2020