

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	AIRESANO
NEOGRAM	ENVIROCOUNT		

## WORT AGAR (AGAR MOSTO)

Agar para el aislamiento y la enumeración de levaduras y mohos en alimentos tales como mantequilla, refrescos, zumos, sirope... y para determinación de la vitamina B<sub>6</sub> mediante ensayo microbiológico con *Saccharomyces uvarum* (UNE-ENV 14166) en alimentos (harina integral, leche en polvo, hortalizas, hígado de cerdo...)

## COMPOSICIÓN

Extracto de Malta	15,0 g
Peptona	0,78 g
Maltosa	12,75 g
Dextrina	2,75 g
Dipotasio fosfato	1,0 g
Cloruro amónico	1,0 g
Agar-Agar	15,0 g

(Fórmula por litro)

pH final: 5,0 ± 0,2

## PREPARACIÓN

Disolver 48,3 gramos en 1 litro de agua bidestilada que contenga 2,35 ml de glicerol. Agitar calentando hasta ebullición. Autoclavar a 121°C durante 15 minutos. No sobrecalentar! El color final del medio es crema-ámbar. No refundir!

Para inocular en superficie con asa, mejor emplear 60 g/l.

Para buscar osmófilos, añadir 350 g/l de sacarosa y 100 g/l de glucosa y esterilizar el conjunto a 108°C durante 20 minutos para evitar la desnaturalización de los azúcares.

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: **DMT317**

### **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 grueso, Crema

PREPARADO: Estéril, Crema-ámbar

CONTROL DE CRECIMIENTO 2-5 días a 25-30°C aproximadamente:

*Aspergillus niger* WDCM00053, Excelente, filamentos que ennegrecen al esporular.

*Saccharomyces cerevisiae* WDCM 00058, Excelente, colonias crema de 2-3 mm.

*Saccharomyces uvarum* MKT9080\*\*, Excelente.

\*\*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:** El extracto de malta proporciona las proteínas, hidratos de carbono y otros nutrientes necesarios. Su alta concentración en maltosa lo hace preferido por las levaduras y mohos. Dado su bajo pH, la flora acompañante bacteriana se ve empobrecida, lo que permite el mejor crecimiento de los hongos.

### **SIEMBRA E INTERPRETACIÓN**

Sembrar en superficie, por estría o bien la membrana filtrada.

Incubar 2-5 días a 25-30°C aproximadamente.

Contar todas las colonias.

Para la determinación de la vitamina B<sub>6</sub> en alimentos (harina integral, leche en polvo, hortalizas, hígado de cerdo...) mediante ensayo microbiológico con *Saccharomyces uvarum*, seguir las instrucciones de la Norma UNE-ENV 14166.

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

Fabricado en la UE por MICROKIT desde 2008 bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Abril-2020