

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>		

## YEAST EXTRACT

## EXTRACTO DE LEVADURA

## HIDROSOLUBLE

El más importante factor de enriquecimiento microbiológico, rico en vitaminas y proteínas

### COMPOSICIÓN

Extracto hidrosoluble del autolisado fresco de levadura, normalizado para uso en microbiología. Se añade en proporciones variables, en general entre 2 y 5 g/l.

Su microgranulación lo hace altamente soluble incluso en agua fría.

Color	dorado
Humedad	5 %
pH en solución al 5%	7,0
Solubilidad al 10%	completa
Nitrógeno total	10 %
Nitrógeno amínico	5 %
NaCl	< 1 %
Proteínas	72%
Aminoácidos libres	< 35%
Vitaminas	1 mg/g



*Saccharomyces cerevisiae*, la levadura del pan y la cerveza, vista al microscopio electrónico

PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO

MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO  
 DESHIDRATADO CODIGO: [DMT144](#)

### 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, Crema

PREPARADO: Estéril, Amarillento

pH:	6,5
Solubilidad (10%):	Total
Salmonella:	Negativa
Coliformes:	0/g.
Recuento total:	< 5000 ufc/g

**PRESENTACIÓN:** EN POLVO DESHIDRATADO

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.

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