



WL Bouillon

Zur Bestimmung der mikrobiellen Flora bei der Biergärung und -herstellung
1T94

Zusammensetzung in g/l (angenähert):

Dextrose	50
Hefeextrakt.....	4
Trypton.....	5
Kaliumdihydrogenphosphat.....	0,55
Kaliumchlorid (KCl)	0,425
Calciumchlorid	0,125
MgSO ₄	0,125
Bromkresolgrün.....	0,022
Eisenchlorid	0,0025
Mangansulfat	0,0025
pH	5,5 ± 0,2

HERSTELLUNG

60,25 g des Mediums in einem Liter destilliertem Wasser suspendieren. Gut mischen und durch Erhitzen unter häufigem Umrühren auflösen. Eine Minute lang kochen, bis sich das Medium vollständig aufgelöst hat. Im Autoklaven bei 121 °C 15 Minuten lang sterilisieren. Auf 45-50 °C abkühlen, gut mischen und in Röhrchen verteilen.

EINSATZGEBIET

WL Bouillon, basierend auf der Green and Grey Formulierung, wird für die Kontrolle industrieller Gärungen, insbesondere bei der Bierherstellung, empfohlen. Bei einem pH-Wert von 5,5 können echte Zählungen von Bierhefen durchgeführt werden. Bei einem pH-Wert von 6,5 ist das Medium ideal für Bäckerei- und Brennereihefen.

MIKROBIOLOGISCHE TESTS

Die folgenden Ergebnisse wurden erzielt nach Inkubation von Referenzstämmen im angegebenen Medium bei einer Temperatur von 30 °C für 24 – 48 Stunden.

Mikroorganismen	Wachstum
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Moderat
<i>Lactobacillus fermentum</i> ATCC 9338	Moderat
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Gut

WL BOUILLON

500 g

1T94.1

1 kg

1T94.2

Carl Roth GmbH + Co. KG

Schoemperlenstraße 3-5 • 76185 Karlsruhe • Postfach 100121 • 76231 Karlsruhe
Telefon: +49 (0) 721/ 5606-0 • Fax: +49 (0) 721/ 5606-149 • info@carlroth.de • www.carlroth.de

Die Firma ist eine Kommanditgesellschaft mit Sitz in Karlsruhe, Reg. Gericht Mannheim HRA 100055. Persönlich haftende Gesellschafterin ist die Roth Chemie GmbH mit Sitz in Karlsruhe, Reg. Gericht Mannheim HRB 100428. Geschäftsführer: André Houdelet

jh 08/2022

Product Data Sheet



WL Broth

For the determination of microbial flora in beer fermentation processes and manufacturing

1T94

Approximate formula in g/l:

Dextrose	50
Yeast extract	4
Tryptone.....	5
Monopotassium phosphate	0,55
Potassium chloride.....	0,425
Calcium chloride.....	0,125
Magnesium sulfate	0,125
Bromocresol green.....	0,022
Ferric chloride	0,0025
Manganase sulfate.....	0,0025
pH	5,5 ± 0,2

PREPARATION

Suspend 60.25 grams of medium in one liter of distilled water. Mix well and dissolve by heating with frequent agitation. Boil for one minute until complete dissolution. Sterilize in autoclave at 121 °C for 15 minutes. Cool to 45-50 °C, mix well and dispense into tubes.

USES

WL Broth, based on the Green and Grey formulation, is recommended for the control of industrial fermentations, particularly the manufacturing of beer. With a pH of 5,5 true counts of beer yeasts can be made. With a pH of 6,5 the medium is ideal for bakery and distilled spirit yeasts.

MICROBIOLOGICAL TEST

The following results were obtained in the performance of the given medium from type cultures after incubation at a temperature of 30 °C and observed after 24 – 48 hours.

Microorganisms	Growth
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404*	Good
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 99763	Good
<i>Saccharomyces uvarum</i> ATCC 9080	Good

WL BROTH

500 g

1T94.1

1 kg

1T94.2

Carl Roth GmbH + Co. KG

Schoemperlenstraße 3-5 • 76185 Karlsruhe • P.O. Box 100121 • 76231 Karlsruhe
Phone: +49 (0) 721/ 5606-0 • Fax: +49 (0) 721/ 5606-149 • info@carlroth.com • www.carlroth.com

The company is a limited partnership with headquarters in Karlsruhe, reg. court Mannheim HRA 100055. Roth Chemie GmbH, with headquarters in Karlsruhe, reg. court Mannheim HRB 100428, is the personally liable partner. Managing Director: André Houdelet. Sales tax identification number: DE 143621073.

jh 08/2022