



## WÜRZBOUILLON

Zur Kultivierung und Zählung von Pilzen, speziell von Hefen  
5779

### Zusammensetzung in g/l (angenähert):

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Malzextrakt .....               | 15,0      |
| Maltose .....                   | 12,5      |
| Dextrin .....                   | 2,5       |
| Caseinpepton .....              | 1,0       |
| di-Kaliumhydrogenphosphat ..... | 1,0       |
| Ammoniumchlorid.....            | 1,0       |
| pH .....                        | 4,8 ± 0,2 |

### HERSTELLUNG

33 g der Bouillon werden in einem Liter destillierten Wassers suspendiert. 2-3 ml Glycerin zugeben. Gut mischen und unter häufigem Rühren/Schütteln erhitzen bis das Pulver vollständig gelöst ist. Im Autoklaven bei 121 °C 15 Minuten lang sterilisieren. Nicht mehrfach erhitzen.

### EINSATZGEBIET

Würzbouillon wird für die Analyse von mikrobiologischen Pilzen, vor allem Hefen, in Butter, Sirup und anderen flüssigen Lebensmitteln hauptsächlich aus der Soft-Drink-Industrie eingesetzt.

Das Medium enthält eine hohe Konzentration an Maltose und ist damit besonders gut geeignet zur Kultivierung von Pilzen und speziell Hefen, vor allem in saurem Milieu. Das Medium wurde angereichert durch Salze und anderen Nährstoffen. Durch Zugabe von Glycerin werden der Wassergehalt und somit das bakterielle Wachstum reduziert. Der niedrige pH-Wert unterdrückt das Wachstum der begleitenden bakteriellen Flora. Nach Inkubation von 40-48 Stunden bei 30 °C werden die Hefekolonien ausgewertet und gezählt.

### MIKROBIOLOGISCHE TESTS

Die folgenden Ergebnisse wurden erzielt nach Inkubation von Referenzstämmen im angegebenen Agar incl. Glycerin bei einer Temperatur von 30 °C für 40-48 Stunden.

| Mikroorganismen                             | Wachstum |
|---|----------|
| <i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404* | Gut      |
| <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763   | Gut      |
| <i>Saccharomyces uvarum</i> ATCC 9080       | Gut      |

\*Umbenannt von *A. niger* durch die ATCC, Januar 2011

*J. Dairy Science*, 16:141  
Rapp (1974) *Milchwiss.* 29:341-344

**WÜRZBOUILLON**

500 g

5779.1

### 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@carloth.de • www.carloth.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

sse 07/2021



# Product Data Sheet



## WORT BROTH

For the cultivation and enumeration of fungi, particularly of yeasts  
5779

### Approximate formula in g/l:

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Malt extract.....          | 15.0      |
| Maltose.....               | 12.5      |
| Dextrine.....              | 2.5       |
| Caseinpeptone.....         | 1.0       |
| Dipotassium phosphate..... | 1.0       |
| Ammonium chloride.....     | 1.0       |
| pH .....                   | 4.8 ± 0.2 |

### PREPARATION

Suspend 33 g of the medium in one liter of distilled or deionised water. Add 2-3 ml of glycerol. Mix well and heat with frequent agitation until fully dissolved. Sterilise at 121 °C for 15 minutes. Do not reheat.

### USES

Wort Bouillon is commonly used for the detection and enumeration of fungi, particularly yeasts in butter, syrups and other materials, especially in the soft drinks industry. Yeasts grow well on media that contain dextrose or maltose, moreover if the reaction is acidic. This medium has been enriched with the addition of salts and other nutrients. Glycerol reduces the water activity from 0.999 to 0.95, thereby reducing bacterial growth. The low pH inhibits the growth of most bacteria. Incubate at 30 °C and observed after 40-48 hours.

### MICROBIOLOGICAL TEST

The following results were obtained in the performance of the given medium incl. glycerol from type cultures after incubation at a temperature of 30 °C and observed after 40-48 hours.

| Microorganisms                              | Growth |
|---|--------|
| <i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404* | Good   |
| <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763   | Good   |
| <i>Saccharomyces uvarum</i> ATCC 9080       | Good   |

\*Renamed by the ATCC from *A. niger*, January 2011

*J. Dairy Science*, 16:141  
Rapp (1974) *Milchwiss.* 29:341-344

**WORT BROTH**

500 g

5779.1

### 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.

sse 07/2021