



WÜRZEAGAR (BASIS)

Zur Identifizierung, Kultivierung und Zählung von Hefen
CL04

Zusammensetzung in g/l (angenähert):

Malzextrakt.....	15,0
Maltose	12,75
Dextrin	2,75
di-Kaliumhydrogenphosphat.....	1,0
Ammoniumchlorid	1,0
Pepton	0,75
Agar	15,0
pH	4,8 ± 0,2

HERSTELLUNG

48,25 g des Agars werden in einem Liter destillierten Wassers suspendiert. 2,35 g (1,9 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 schmelzen und erstarren lassen.

EINSATZGEBIET

Würzeagar wird für die Analyse von Hefepopulationen in Butter, Sirup, Säften und anderen flüssigen Lebensmittelbestandteilen eingesetzt.

Das Medium enthält eine hohe Konzentration an Maltose und ist damit besonders gut geeignet zur Kultivierung von Pilzen und speziell Hefen. 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 bei einer Temperatur von 30 °C für 40 – 48 Stunden.

Mikroorganismen	Wachstum
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404*	Gut
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 99763	Gut
<i>Saccharomyces uvarum</i> ATCC 9080	Gut

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

WÜRZEAGAR (BASIS)

500 g

CL04.1

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@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

sse 07/2021

Product Data Sheet



WORTAGAR (BASE)

For the identification, cultivation and enumeration of yeasts
CL04

Approximate formula in g/l:

Malt extract	15.0
Maltose	12.75
Dextrine.....	2.75
Dipotassium phosphate	1.0
Ammonium chloride	1.0
Peptone.....	0.75
Agar	15.0
pH	4.8 ± 0.2

PREPARATION

Suspend 48.25 g of the medium in one liter of distilled or deionised water. Add 2.35 g (1.9 ml) glycerol. Mix well and heat with frequent agitation until fully dissolved. Sterilise at 121 °C for 15 minutes. Do not melt and let cool repeatedly.

USES

Wortagar is used for analyzing the yeast population in butter, syrup, juices and other liquid food ingredients.

The medium contains a high concentration of maltose and is therefore particularly suitable for the cultivation of fungi, especially yeasts. The low pH-value suppresses the growth of the attendant bacterial flora. The yeast colonies are then analyzed and enumerated after an incubation of 40 to 48 hours at 30 °C.

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 40 – 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

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

WORT AGAR (BASE)

500 g

CL04.1

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