



MALZEXTRAKT BOUILLON

Zur Isolierung und Zählung von Hefen und Pilzen, sowie für Sterilitätstests
CP75

Zusammensetzung in g/l (angenähert):

Malzextrakt	13,0
Pepton aus Gelatine	5,5
Hefeextrakt	0,5
pH	4,7 ± 0,2

HERSTELLUNG

19,2 g des Mediums werden in einem Liter destillierten Wassers suspendiert. Gut mischen und unter häufigem Rühren/Schütteln erhitzen, bis das Medium vollständig gelöst ist. Anschließend 15 Minuten lang im Autoklaven bei 115 - 118 °C sterilisieren. **NICHT ÜBERHITZEN!**

EINSATZGEBIET

Malzextrakt Bouillon wird seit Jahren für die Kultivierung von Pilz- und Hefekulturen in der Zuckerindustrie genutzt, bei der Herstellung von Sirup, Softdrinks und anderen Getränken. Die Bouillon dient weiterhin zur Überprüfung von Brauhefekulturen. In mykologischen Forschungslaboren wird die glucosehaltige Malzextrakt-Bouillon mit Agar angereichert und als Substrat für Schimmelpilzkulturen verwendet.

MIKROBIOLOGISCHE TESTS

Die folgenden Ergebnisse wurden erzielt nach Inkubation von Referenzstämmen im angegebenen Medium bei einer Temperatur von 30 ± 2 °C für 18 - 72 Stunden.

Mikroorganismen	Wachstum
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Gut
<i>Saccharomyces uvarum</i> ATCC 9080	Gut
<i>Candida Albicans</i> ATCC 10231	Gut
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404*	Gut

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

MALZEXTRAKT BOUILLON

500 g

CP75.1

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



MALT EXTRACT BROTH

For the isolation and enumeration of yeasts and moulds,
as well as for sterility tests
CP75

Approximate formula in g/l:

Malt Extract..... 13.0
Peptone from Gelatine..... 5.5
Yeast Extract 0.5
pH 4.7 ± 0.2

PREPARATION

Suspend 19.2 g of the medium in one liter of distilled or deionized water. Mix well and heat with frequent agitation to completely dissolve the medium. Boil for 1 minute. Sterilize in an autoclave at 115 - 118 °C for 15 minutes. **DO NOT OVERHEAT!**

USES

Malt Extract Broth has been used for years to cultivate fungi and yeast cultures in the sugar industry, in the manufacturing of syrups, soft drinks, and other drinks. Furthermore, the broth can also be used for checking yeast cultures.

The Malt Extract Broth, which contains glucose, can be enriched with agar and used as a substrate for mould fungi cultures in mycology.

MICROBIOLOGICAL TEST

The following results were obtained in the performance of the given medium from type cultures after incubation at a temperature of 30 ± 2 °C and observed after 18 – 72 hours.

Microorganisms	Growth
<i>Saccharomyces cerevisiae</i> ATCC 9763	Good
<i>Saccharomyces uvarum</i> ATCC 9080	Good
<i>Candida Albicans</i> ATCC 10231	Good
<i>Aspergillus brasiliensis</i> ATCC 16404*	Good

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

MALT EXTRACT BROTH

500 g

CP75.1

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