



## MALZEXTRAKT AGAR

Zur Kultivierung von Hefen und Pilzen  
X923

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

Malzextrakt .....	12,75
Glyzerin .....	2,35
Dextrin .....	2,75
Pepton aus Gelatine .....	0,78
Agar .....	15,00
pH .....	4,7 ± 0,2

### HERSTELLUNG

33,6 g des Mediums werden in einem Liter destillierten Wassers suspendiert. Gut mischen und man erhitzt unter häufigem Rühren/Schütteln. Man lasse für einige Sekunden kochen, sterilisiere dann 10 Minuten lang im Autoklaven bei 118 °C. **Nicht überhitzen!**  
Platten zum Aushärten kühl stellen.

**Anmerkung:** Wenn das Medium überhitzt wird, verliert der Agar seine Fähigkeit fest zu werden.

### EINSATZGEBIET

Malzextrakt Agar wird seit Jahren für die Kultivierung von Pilz- und Hefekulturen in der Zuckerindustrie genutzt, bei der Herstellung von Sirup, Softdrinks und anderen Getränken.

### MIKROBIOLOGISCHE TESTS

Die folgenden Ergebnisse wurden erzielt nach Inkubation von Referenzstämmen im angegebenen Medium / Agar bei einer Temperatur von 25 – 30 °C für 40 – 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 AGAR**

500 g

X923.1

1 kg

X923.2

### 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

sse 07/2021





# Product Data Sheet

## MALT EXTRACT AGAR

For the cultivation of fungi and yeasts  
X923

### Approximate formula in g/l:

Malt Extract.....	12.75
Glycerin .....	2.35
Dextrin .....	2.75
Gelatin Peptone.....	0.78
Agar .....	15.00
pH .....	4.7 ± 0.2

### PREPARATION

Suspend 33.6 g of the medium in one liter of distilled or deionized water. Mix well and heat with frequent agitation. Boil very shortly. Sterilize in an autoclave at 118 °C for 10 minutes.  
**Do not overheat!** Let the plates harden in a cool room.

**Note:** If the medium is overheated the agar loses its capacity to solidify.

### USES

Malt Extract Agar 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.

### MICROBIOLOGICAL TEST

The following results were obtained in the performance of the given medium from type cultures after incubation at a temperature of 25 – 30 °C and observed after 40 – 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 AGAR**

500 g

X923.1

1 kg

X923.2

### 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.

sse 07/2021