

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

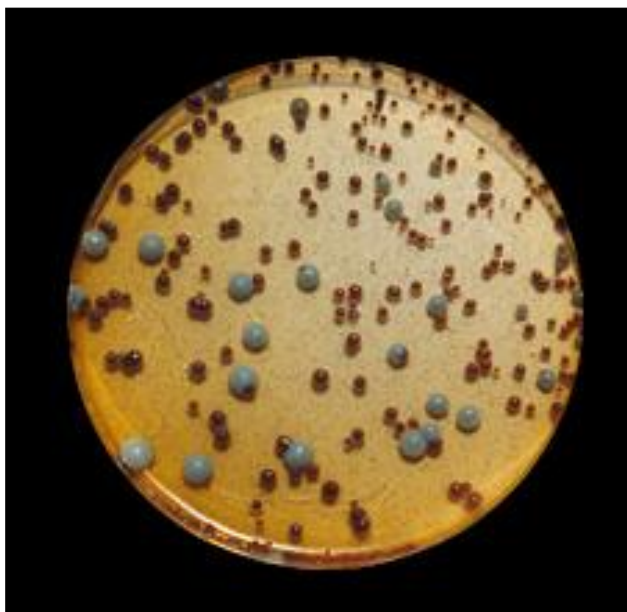
|                  |                    |                      |                 |
|------------------|--------------------|----------------------|-----------------|
| <b>MCC P/A</b>   | <b>COSMETIKIT®</b> | <b>DRY PLATES®</b>   | <b>MUGPLUS</b>  |
| <b>CRIOTECA®</b> | <b>CHROMOSALM</b>  | <b>DESINFECTEST®</b> | <b>CCCNT</b>    |
| <b>PLAQUIS®</b>  | <b>KITPRO-PLUS</b> | <b>CROMOKIT®</b>     | <b>MBS</b>      |
| <b>M-IDENT®</b>  | <b>SEILAGUA®</b>   | <b>SALMOQUICK</b>    | <b>AIRESANO</b> |
| <b>NEOGRAM</b>   | <b>ENVIROCOUNT</b> |                      |                 |

## WL NUTRIENT AGAR (WALLENSTEIN LABORATORY)

Detección levaduras salvajes y bacterias

### COMPOSICIÓN

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Extracto de levadura     | 4,0 g    |
| Peptona pancreát.caseína | 5,0 g    |
| Glucosa                  | 50,0 g   |
| Fosfato monopotásico     | 550,0 mg |
| Cloruro potásico         | 425,0 mg |
| Cloruro cálcico          | 125,0 mg |
| Sulfato magnésico        | 125,0 mg |
| Cloruro férrico          | 2,5 mg   |
| Sulfato de manganeso     | 2,5 mg   |
| Verde de bromocresol     | 22,0 mg  |
| Agar-agar                | 15,0 g   |
| (Fórmula por litro)      |          |
| pH final: 5,5 ± 0,2      |          |



Levaduras: *Pichia anomala* (colonias verdes) y *Rhodotorula glutinis* (colonias rojas).

### PREPARACIÓN

Disolver 75 g de medio en 1 litro de agua destilada.  
 Calentar agitando hasta ebullición para su completa disolución.  
 Autoclavar a 121 °C durante 15 minutos.

**PARA USO EXCLUSIVO EN LABORATORIO**  
**MANTENGA EL BOTE BIEN CERRADO EN**  
**LUGAR SECO, FRESCO Y OSCURO.**  
**AGITE EL BOTE ANTES DE USAR**  
**DESHIDRATADO CODIGO: [DMT141](#)**



*Penicillium candidum* (blanco) y *Saccharomyces cerevisiae* (verde)

### CONTROL DE CALIDAD DEL MEDIO

Realizado en nuestro laboratorio; es prudente repetirlo en su laboratorio siempre que varíen las condiciones (más de 3 meses sin usar, tras desinfectar laboratorio, tras conservar a alta T<sup>a</sup>, cuando adquiere aspectos

extraños aunque no haya llegado la fecha de caducidad teórica de la etiqueta,...)

DESHIDRATADO: Polvo fino, Azulado

PREPARADO: Estéril, Azul-verdoso

CONTROL DE CRECIMIENTO 2-14 días a temperatura ambiente (21-28°C aproximadamente):

*Lactobacillus plantarum* MKTA8014\*\*, Bueno, colonias diminutas, verdosas y que viran el medio a amarillo. Con respecto a TSA, recuento >90%

*Saccharomyces cerevisiae* WDCM00058, Bueno, colonias redondas, pequeñas. Con respecto a SDA, recuento >90 %

*Rhodotorula glutinis* MKTC10145\*\*, Bueno, colonias redondas, grandes, rojas. Con respecto a SDA, recuento >90%

*Pichia guillermondii* MKTC1456\*\*, Correcto, colonias redondas, verdes. Con respecto a SDA, recuento medio >90%

*E.coli* WDCM00013, Bueno, colonias planas, redondeadas, pequeñas. Con respecto a TSA, recuento medio 77 %.

*Pseudomonas aeruginosa* WDCM00025, Bueno, colonias discretas. Con respecto a TSA, recuento medio 90 %.

*Bacillus subtilis* WDCM00003, Pobre, colonias discretas. Con respecto a TSA, recuento medio 25 %.

\*\*Las colecciones TIPO prohíben el uso de su referencia por lo que indicamos la nuestra, directamente trazable a la colección TIPO.

**PRESENTACIÓN:** MEDIO DESHIDRATADO, PLAQUIS® HERMÉTICAS

**NOTA:** WL Nutrient Agar está recomendado para el control del proceso de fabricación de la cerveza y en general de los productos fermentados. El medio permite un óptimo crecimiento de las levaduras y de algunas bacterias, aunque éstas crecen mejor y en su totalidad, en el WL Diferencial Agar, resultado de añadir 4 mg cicloheximida/1 l de WL Nutrient Agar. En un estudio interno comparativo, este medio ha resultado el de máxima recuperación para levaduras.

## **MODO DE EMPLEO E INTERPRETACION DE RESULTADOS**

Sembrar en la superficie de las placas. El medio puede ser utilizado a su pH original de 5,5 o bien alcalinizado con carbonato sódico al 1% hasta conseguir un pH de 6,5 para favorecer el desarrollo de levaduras de fermentación diversa. A pH 5,5 crecen óptimamente las levaduras de la fermentación de la cerveza y a pH 6,5 las levaduras de la cerveza, del pan y del destilado. Incubando en condiciones anaerobias, se obtienen los cocos de la cerveza y los lactobacilos; en condiciones aerobias, crecen las bacterias aceto-acéticas y las termobacterias. Incubar a 25 °C aproximadamente para levaduras de la cerveza y a 30 °C aproximadamente para las del pan, durante 2-14 días.

El usuario final es el único responsable de eliminar los microorganismos de acuerdo con la legislación medioambiental vigente. Autoclavar antes de desechar a la basura.

Fabricado en la UE por MICROKIT desde 1989, bajo ISO 9001, ISO 11133 y GMPs, revisado en Abril-2020