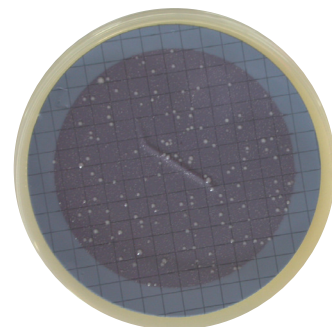


MILIEU BACTÉRIES ACÉTIQUES

Milieu sélectif et spécifique utilisé pour l'identification et le dénombrement des bactéries acétiques dans le moût et le vin.

Milieu conforme à la résolution OIV-OENO 206/2010.



Composition

Peptone, extrait de levure, extrait de viande, dextrose, agar, eau distillée + composants de sélectivité*.

Présentation

De couleur beige, ce milieu gélosé est conditionné en boîte de Petri pré-coulée de 55 mm et 90 mm.

pH à 25°C : 5,0.

10 boîtes de Petri par étui.

Stockage et péremption

6 mois à +2°C / +8°C à partir de la date de fabrication (AA/MM/JJ).

Protocole d'incubation

6 jours à 25°C.

Aspect des colonies

- Colonies marron clair, luisantes, visqueuses, plates et à odeur typique.
- Pour une meilleure visualisation des colonies, nous conseillons l'utilisation de membranes de couleur noire.

Organismes utilisés lors des tests de stérilité et fertilité

Contrôle + : souches de bactéries acétiques identifiées par analyse génétique.

Contrôle - : tests par raccordement EIL.

* Micro-organismes inhibés : levures, bactéries lactiques et moisissures.

* N° CAS inhibiteur : 92-52-48, 69-57-8, 7681-93-8 ; < 0.025 % en masse.

Code article / Code couleur milieu

MIL-BA 