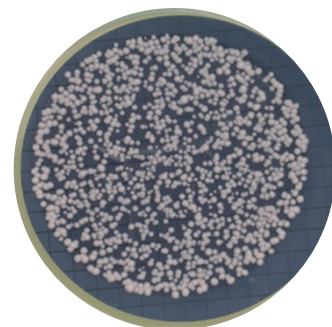


# MILIEU LEVURES

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

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



## Composition

Acides aminés, extrait de levure, glucose, 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 : 5,5.

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

2 jours à 25°C.

## Aspect des colonies

- Colonies moyennes de couleur crème, d'aspect crémeux et de forme semi-bombée.
- 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 levures identifiées par analyse génétique.

Contrôle - : tests par raccordement EIL.

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

\* N° CAS inhibiteur : 56-75-7, 95-52-48, < 0.025 % en masse.

## Code article / Code couleur milieu

MIL-LEV 