



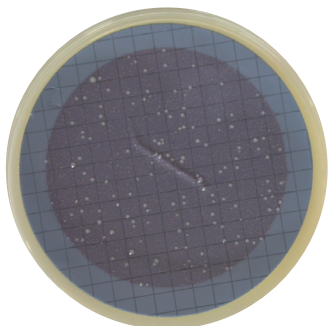
SARCO

L'expertise analytique

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



ACV - LE - 16.02.18 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dérogent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

SARCO

Rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC - +(33) 5 57 77 96 27 - info@sarco.fr