



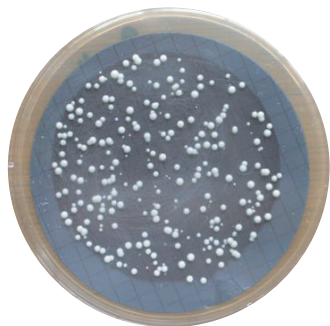
SARCO

L'expertise analytique

MILIEU *Brettanomyces*

Milieu sélectif et spécifique utilisé pour l'identification et le dénombrement des levures *Brettanomyces* dans le vin, la bière et le cidre.

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

7 jours à 25°C.

● Aspect des colonies

- Petites colonies blanches, d'aspect crémeux et de forme bombée.

- Pour une meilleure visualisation des colonies, nous recommandons l'utilisation de membranes de couleur noire.

● Organismes utilisés lors des tests de stérilité et fertilité

Contrôle + : souche de *Brettanomyces* identifiée par analyse génétique.

Contrôle - : souche de *Saccharomyces cerevisiae* identifiée par analyse génétique.

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

* N°CAS inhibiteur : 92-52-48, 66-81-9, 56-75-7 ; < 0.025 % en masse.

● Code article / Code couleur milieu

MIL-BRETT



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 dégagent 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