

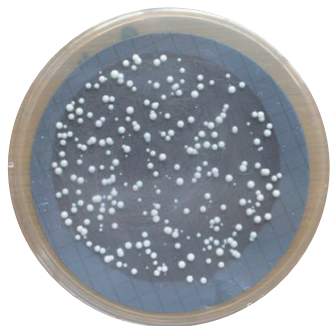


**SARCO**

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.



## ● 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 conseillons 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



**SARCO**

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