Würze-Agar (WÜA)

Kürzel:	WÜA
Artikelnummer:	40-1210
Form:	Petri Schale, 90mm
Farbe:	gelblich-braun
Lagerung:	lichtgeschützt, bei konstanter Temperatur, 15-22 °C
Haltbarkeit:	3 Monate
pH-Wert:	5,0 ± 0,2

Zweckbestimmung und Anwendungsgebiet

Für die Kultivierung, Isolierung und Anreicherung von Pilzen und Hefen. Die bakterielle Begleitflora wird durch den niedrigen pH Wert von 5,0 leicht unterdrückt. Der Würze Agar kann im Plattengussverfahren oder Spatelverfahren beimpft werden. Weitere Schritte sind abhängig vom Einsatzzweck.

Typische Zusammensetzung

in g pro 1l Nährmedium	
Fleischpepton	0,75
Malzextrakt	15,0
Maltose	12,75
Dextrin	2,75
Kaliumdihydrogenphosphat	0,75
Ammoniumchlorid	1,0
Glycerin [ml]	2,35
Agar	15,0

Xebios Diagnostics GmbH
Telleringstraße 49 | D-40597 Düsseldorf
T. +49 (0) 211 78 88 07 - 00
E. info@xebios.com

Xebios ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001. Die mikrobiologische Qualitätskontrolle wird von einem nach EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor konform EN ISO 11133 durchgeführt. (Registrierungsnummer der Urkunde: RvA-L 614)

www.xebios.de

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Produktivität
(Inkubationsbedingungen: bis zu 7 Tage bei 28°C, Beimpfungskonzentration: 80 - 120 KBE)

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Bemerkung
Candida albicans	ATCC 10231 / WDCM 00054 / DSM 1386	≥ 50 %	
Aspergillus brasiliensis	ATCC 16404 / WCDM 00053 / DSM 1988	≥ 50 %	

Mikrobielle Kontamination
(Inkubationsbedingungen: 5–7 Tage bei 20–25°C und 5–7 Tage bei 30–35°C)

Spezifikation

Ohne mikrobielle Kontamination

Xebios Diagnostics GmbH
Telleringstraße 49 | D-40597 Düsseldorf
T. +49 (0) 211 78 88 07 - 00
E. info@xebios.com

Xebios ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001. Die mikrobiologische Qualitätskontrolle wird von einem nach EN ISO/IEC 17025 akkreditierten Labor konform EN ISO 11133 durchgeführt. (Registrierungsnummer der Urkunde: RvA-L 614)

www.xebios.de