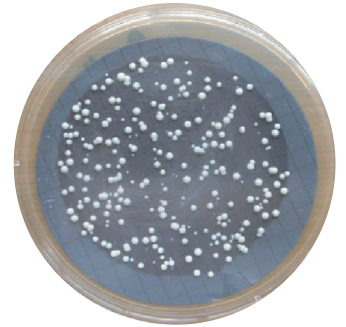


MILIEU *BRETTANOMYCES*

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 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 