
EXTRAIT AUTOLYTIQUE DE LEVURE

FACTEUR D'ENRICHISSEMENT DES MILIEUX DE CULTURE

1 DOMAINE D'UTILISATION

L'extrait autolytique de levure est considéré comme le principal facteur d'enrichissement des milieux de culture. Il permet d'accélérer la croissance d'une grande variété de microorganismes, y compris les levures et les moisissures. En raison de sa teneur en glucides, il ne doit pas être utilisé dans les milieux destinés à l'étude des fermentations sucrées.

2 DESCRIPTION

La digestion enzymatique ménagée des constituants cellulaires de la levure (*Saccharomyces cerevisiae*) par ses propres enzymes (autolyse) conduit à un extrait riche en acides aminés et en oligopeptides, en vitamines (notamment du groupe B), en facteurs de croissance, en glucides, en bases puriques et pyrimidiques provenant des acides nucléiques.

3 ANALYSE-TYPE

Caractères physiques :

- Aspect, couleur poudrejaune
- Solubilité dans l'eau à 5 %totale
- pH de la solution aqueuse à 5 %..... 7,0 ± 0,5
- Stabilité à pH 7,0 après autoclavage pendant 15 minutes à 121 °Cstable

Caractères chimiques :

- Azote total..... 10 à12 %
- Azote α aminé 4,5 à 6,5 %
- Indole.....absence
- Nitritesabsence
- Chlorures (exprimés en NaCl)..... inférieurs à 0,5 %
- Calcium..... 0,1 %
- Cendres sulfuriques inférieures à 17,0 %
- Perte à la dessiccation inférieure à 6,0 %

Acides aminés totaux (en g pour 100 g de produit) :

- Acide aspartique..... 6,5
- Thréonine 2,6
- Sérine 2,4
- Acide glutamique..... 11,5
- Proline 2,3
- Glycine..... 3,0
- Alanine..... 4,8
- Valine..... 4,1
- Cystine..... non dosée
- Méthionine 0,9
- Isoleucine 3,1
- Leucine 4,2
- Tyrosine..... 1,1
- Phénylalanine..... 2,6
- Lysine 4,6

- Histidine.....	1,4
- Arginine	3,2
- Tryptophane	0,9

Vitamines (en mg pour 100 g de produit) :

- Thiamine.....	2,1
- Riboflavine.....	12,5
- Pyridoxine.....	2,4
- Acide nicotinique	60,0
- Acide pantothénique.....	10,5
- Acide folique	0,6
- Choline	150,0
- Biotine.....	0,4

4 CONTROLE BACTERIOLOGIQUE

- Flore aérobie mésophile totale.....moins de 5000 ufc/g
- Spores thermorésistantes dans 1 gramme.....absence

5 PRESENTATION / CONSERVATION

Flacon de 500 g	A1202HA
Seau de 5 kg	A1202GC

Stocker entre 2 et 30 °C, jusqu'à la date de péremption mentionnée sur l'étiquette.

6 AUTRES INFORMATIONS

Les mentions portées sur les étiquettes sont prédominantes sur les formules ou les instructions décrites dans ce document et sont susceptibles d'être modifiées à tout moment, sans préavis.

Code document : EXTRAIT AUTOLYTIQUE LEVURE_FR_V6.
 Date création : 01-2003
 Date de révision : 11-2015
 Motif de révision : Révision générale.