
BOUILLON A L'EXTRAIT DE MALT VEGETAL

CULTURE DES LEVURES ET MOISSURES

1 DOMAINE D'UTILISATION

Le bouillon à l'extrait de Malt végétal est utilisé pour la croissance des levures et des moisissures dans les industries agro-alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Garanti sans composé d'origine animale, les problèmes réglementaires et sanitaires concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine et les pathologies associées sont éliminés, faisant du milieu une formulation idéale pour une excellente croissance.

2 PRINCIPES

L'extrait de malt est riche en glucides. En milieu acide, leur combinaison avec des peptones végétales apporte tous les éléments nutritifs nécessaires au métabolisme des levures et des moisissures.

L'extrait de levure apporte des facteurs de croissance supplémentaires sous forme de vitamines.

3 FORMULE-TYPE

La composition peut être ajustée de façon à obtenir des performances optimales.

Pour 1 litre de milieu :

- Extrait de malt	6,0 g
- Extrait de levure	1,2 g
- Maltose.....	1,8 g
- Glucose anhydre	6,0 g

pH du milieu prêt-à-l'emploi à 25 °C : 4,7 ± 0,2.

4 PREPARATION

- Mettre en solution 15,0 g de milieu déshydraté (BK205) dans 1 litre d'eau distillée ou déminéralisée.
- Agiter lentement jusqu'à complète dissolution.
- Répartir en tubes ou en flacons.
- Stériliser à l'autoclave à 121 °C pendant 15 minutes.
- Refroidir à température ambiante.

✓ **Reconstitution :**
15,0 g/L

✓ **Stérilisation :**
15 min à 121 °C

5 MODE D'EMPLOI

- Inoculer en suivant une procédure appropriée.
- Incuber à 20-25 °C pendant 3 à 15 jours jusqu'à ce qu'une biomasse suffisante soit atteinte.

6 LECTURE

La croissance est visualisée par la turbidité du milieu.

7 CONTROLE QUALITE

Milieu déshydraté : poudre beige clair, fluide et homogène.

Milieu préparé : solution légèrement ambrée, limpide.

Réponse culturale après 48-72 heures d'incubation à 30 °C, inoculum $\leq 10^2$ microorganismes :

Microorganismes		Croissance
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	WDCM 00058	Positive
<i>Candida albicans</i>	WDCM 00054	Positive
<i>Aspergillus brasiliensis</i>	WDCM 00053	Positive

8 CONSERVATION

Milieu déshydraté : 2-30 °C.

La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

Milieu préparé en tubes ou en flacons (*): 180 jours à 2-25 °C.

(*) Valeur indicative déterminée dans les conditions standards de préparation, suivant les instructions du fabricant.

9 PRESENTATION

Milieu déshydraté :

Flacon de 500 g BK205HA

Seau de 5 kg BK205GC

10 REFERENCE BIBLIOGRAPHIQUE

Thom, C. and Church, M.B.. 1926. The Aspergilli.

11 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 MALT VEGETAL_FR_V3.

Date création : 04-2010

Date de révision : 03-2016

Motif de révision : Révision générale.