



## Hefeextrakt-Agar

Version: 07/2022  
M&S Artikelnummern: 4047 (25 x 20 ml) und 5036 (4 x 250 ml)  
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen  
Farbe: Beige  
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C  
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

### Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Hefeextrakt-Agar wird für die Bestimmung der Gesamtkeimzahl in Trinkwasser und anderen Proben bei 22 °C und 36 °C eingesetzt. Die Zusammensetzung entspricht der DIN EN ISO 6222:1999. Es ist ein Universalmedium ohne Hemmstoffe oder andere Zusätze. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

### Typische Zusammensetzung

Casein, enzymatisch verdaut	6,0 g/l
Hefeextrakt	3,0 g/l
Bakteriologischer Agar	15,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C 7,2 ± 0,2

### Mikrobiologische Qualitätskontrolle

#### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

#### Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 44 ± 4 h bei 36 ± 2 °C und 68 ± 4 h bei 22 ± 2 °C; Beimpungskonzentration: 50 – 120 KBE

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00012	$P_R \geq 0,7$	Beige
<i>Escherichia coli</i>	WDCM 00013	$P_R \geq 0,7$	Beige
<i>Bacillus subtilis</i>	WDCM 00003	$P_R \geq 0,7$	Beige

$P_R$  Produktivitätsverhältnis (Wiederfindungsrate)