



## Kristallviolett-Agar

Version: 07/2022  
M&S Artikelnummern: 4051 (25 x 20 ml) und 5038 (4 x 250 ml)  
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen  
Farbe: Violett  
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C  
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

### Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Kristallviolett-Agar wird für den Nachweis des Wachstum Vermögens von Wildtyp-Saccharomyces-Hefen aus Bier eingesetzt. Die Zusammensetzung des Mediums unterstützt die Entwicklung von Hefen. Kristallviolett unterdrückt dabei das Wachstum von nicht-Saccharomyces-Hefen und von Saccharomyces-Kulturhefen. Bakterielle Begleitflora wird durch den niedrigen pH-Wert weitestgehend gehemmt. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

### Typische Zusammensetzung

Hefeextrakt	10,0 g/l
Sojamehl, enzymatisch verdaut	10,0 g/l
Glukose	20,0 g/l
Bakteriologischer Agar	15,0 g/l
Kristallviolett	0,02 g/l

pH-Wert bei 25 °C 5,5 ± 0,2

### Mikrobiologische Qualitätskontrolle

#### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

#### Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 48 – 72 h bei 30 ± 1 °C; Ausstrichverfahren

Organismus	Teststämme	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Schizosaccharomyces pombe</i>	DSM 70576	Wachstum mäßig	Dunkelblaue Kolonien
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	Wachstum mäßig	Dunkelblaue Kolonien
Wildtyphefe	Isoliert von Weintrauben	Wachstum sehr gut	Dunkelblaue Kolonien
Wildtyphefe	Isoliert von Beeren	Wachstum sehr gut	Dunkelblaue Kolonien

Anmerkung: Bei Verwendung eines Membranfilters nach Filtration und Auflage auf den Agar erfolgt das Koloniewachstum in Beige-Tönen.