

Dr. Möller & Schmelz GmbH

Gesellschaft für angewandte Mikrobiologie

Malz-Bouillon

Version: 07/2022

M&S Artikelnummern: 4058 (25 x 20 ml) und 5059 (4 x 250 ml) Form: Glasröhrchen mit Durham-Röhrchen

Farbe: Bräunlich

Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Malz-Bouillon ist ein Universalmedium ohne Hemmstoffe oder andere Zusätze und wird für die Flüssiganreicherung von Hefen und die Bestimmung deren Gärfähigkeit eingesetzt. Durch das eingesetzte Durham-Röhrchen wird die Gasbildung gärkräftiger Hefen aufgefangen und ein Eindruck über die Gärfähigkeit der eingesetzten Hefe gewonnen. Die Menge des gesammelten Gases zeigt die Gärfähigkeit der Hefen. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

Malzextrakt 30,0 g/l Sojamehl, enzymatisch verdaut 3,0 g/l

pH-Wert bei 25 °C 4,8 ± 0,2

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur; Spezifikation: kein Wachstum



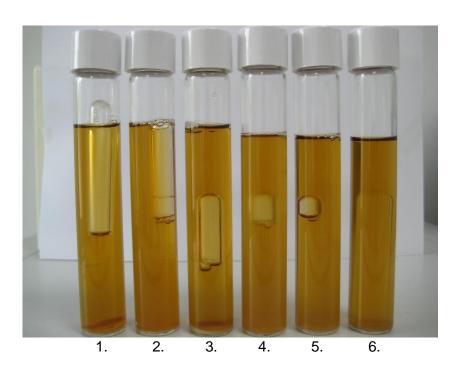
Dr. Möller & Schmelz GmbH

Gesellschaft für angewandte Mikrobiologie

Produktivität Qualitativ

Inkubationsbedingung: 72 ± 2 h bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: z.B. 100 µl Übernacht-Vorkultur oder Kolonie

Organismus	Teststamm	Erscheinungsbild
S. cerevisiae	WDCM 00058	Trübung, starke Gasbildung
S. cerevisiae	DSM 70449	Trübung, starke Gasbildung
S. diastaticus	DSM 70487	Trübung, mittlere Gasbildung
Candida tropicalis	DSM 70151	Trübung, mittlere bis starke Gasbildung
Schizosaccharomyces pombe	DSM 70576	Trübung, geringe Gasbildung
Zygosaccharomyces rouxii	DSM 7525	Trübung, keine Gasbildung



- 1. S. cerevisiae WDCM 00058
- 2. S. cerevisiae DSM 70449
- 3. Candida tropicalis DSM 70151
- 4. S. diastaticus DSM 70487
- 5. Schizosaccharomyces pombe DSM 70576
- 6. Zygosaccharomyces rouxii DSM 7525