



Würze-Agar

Version: 07/2022
M&S Artikelnummern: 4150 (25 x 20 ml) und 5110 (4 x 250 ml)
Form: Glasröhrchen und Polycarbonatflaschen
Farbe: Bräunlich
Lagerung: Dunkel und trocken bei 4 – 12 °C
Haltbarkeit: 8 Monate nach Herstellung

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Würze-Agar wird für den Nachweis und die Bestimmung der Koloniezahl von Hefen und Schimmelpilzen in Bier, Wein und fruchtsafthaltigen Getränken eingesetzt. Die in der Würze vorhandene Nährstoffzusammensetzung und die zusätzlichen C-Verbindungen Maltose, Dextrin und Glycerin fördern das Wachstum von Hefen und Schimmelpilzen. Der niedrige pH-Wert unterstützt deren Wachstum und hemmt gleichzeitig die Entwicklung bakterieller Begleitflora. Die Herstellung und Qualitätsprüfung erfolgt in Konformität mit den Anforderungen der DIN EN ISO 11133:2020-10.

Typische Zusammensetzung

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Würze (Malzextrakt) | 15,0 g/l |
| Maltose | 12,75 g/l |
| Dextrin | 2,75 g/l |
| Glycerin | 2,35 g/l |
| Dikaliumhydrogenphosphat | 1,0 g/l |
| Ammoniumchlorid | 1,0 g/l |
| Casein, enzymatisch verdaut | 0,75 g/l |
| Bakteriologischer Agar | 15,0 g/l |
| pH-Wert bei 25 °C | 5,5 ± 0,2 |

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

Produktivität Quantitativ

Inkubationsbedingung: 48 ± 3 h bei 25 ± 1 °C; Beimpfungskonzentration: 50 – 120 KBE

| Organismus | Teststamm | Spezifikation | Erscheinungsbild |
|----------------------------------|-----------|----------------|-------------------|
| <i>Saccharomyces cerevisiae</i> | DSM 70449 | $P_R \geq 0,7$ | Beige Kolonien |
| <i>Pichia membranifaciens</i> | DSM 70178 | Wachstum | Beige Kolonien |
| <i>Schizosaccharomyces pombe</i> | DSM 70576 | Wachstum | Beige Kolonien |
| <i>Zygosaccharomyces rouxii</i> | DSM 7525 | Wachstum | Beige Kolonien |
| <i>Rhodotorula bacarum</i> | DSM 70854 | Wachstum | Rötliche Kolonien |