



Würze-NKS

Version: 11/2022
M&S Artikelnummern: 1260 (50 / PK) und 1260-H (100 / PK)
Form: Dehydrierte Nährkartonscheiben 50 mm in Petrischalen, steril
Farbe: Beige
Lagerung: Dunkel und trocken bei Raumtemperatur
Haltbarkeit: 2 Jahre nach Sterilisation

Zweckbestimmung und Anwendungsbereich

Würze-NKS dienen zur Erkennung und der Bestimmung der Koloniezahl von Hefen und Schimmelpilzen in Bier, Wein, Soft Drinks und anderen Getränken. Die komplexe Nährstoffzusammensetzung der Würze-NKS und die zusätzlichen Kohlenstoffquellen Maltose, Dextrin und Glycerin bieten optimale Wachstumsbedingungen für Hefen und Schimmelpilze aus Bier, Wein und fruchtsafthaltigen Getränken. Der niedrige pH-Wert unterstützt ihre Entwicklung und hemmt gleichzeitig das Wachstum der bakteriellen 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
Di-Kaliumhydrogenphosphat	1,0 g/l
Ammoniumchlorid	1,0 g/l
Casein, enzymatisch verdaut	0,75 g/l

pH-Wert bei 25 °C $5,5 \pm 0,2$

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

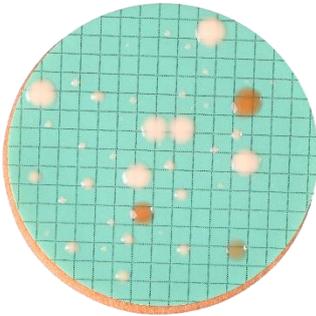
Produktivität

 Quantitativ mittels Membranfiltrationsmethode

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

Organismus	Teststamm	Spezifikation	Erscheinungsbild
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	WDCM 00058	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
<i>Zygosaccharomyces rouxii</i>	DSM 7525	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien
Wildtyphefe	Ohne Nummer	$P_R \geq 0,7$	Beige Kolonien

P_R Produktivitätsverhältnis (Wiederfindungsrate)



Mischkultur aus *Saccharomyces cerevisiae*, *Zygosaccharomyces rouxii*,
Brettanomyces bruxellensis und *Rhodotorula mucilaginosa* nach 3 Tagen
bei 30 °C