

MEDIO CULTIVO BACTERIAS ACÉTICAS

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

MEDIO SELECTIVO PARA RECuento EN PLACA DE BACTERIAS ACÉTICAS: *ACETOBACTER GLUCOSA + Y GLUCONOBACTER DE EN MOSTO, VINO*

COMPOSICIÓN	ESPECIFICACIONES
Nutrientes:	Extracto de levadura, D-glucosa, Carbonato cálcico Agar
Inhibidores selectivos	Pimaricina CAS 7681-93-8 <0,025% Penicilina G CAS 69-57-8 <0,025%

Reactivos para 20 analíticas

PRESENTACIÓN

- Medio de cultivo de color beige conservado en envases de vidrio de 250 ml con tapón.
- Tubo con penicilina para agregar al medio una vez fundido.
- Tubo con 10 ml de alcohol.
- Placas Petri de 55 mm de Ø
- Discos filtrantes de membrana negros porosidad 0,45 mm

MATERIAL (No incluido):

- Campana o mechero (recomendado)
- Sistema de filtración y fuente de vacío
- Vasos de filtración
- Pinzas
- Alcohol 96°

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com

MEDIO CULTIVO BACTERIAS ACÉTICAS

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS

• PREPARACIÓN DE LAS PLACAS:

Limpiar y desinfectar la superficie de trabajo y el equipo de filtración con alcohol.

Fundir el medio de cultivo en un baño de agua, en autoclave o en microondas sin sobrecalentar.

Disolver la penicilina en el tubo de ensayo con 5 ml de alcohol, añadirla al medio fundido y mezclar.

Nota: si no se va a utilizar todo el medio se puede preparar la penicilina como se ha indicado y añadir 0,2 ml de penicilina a cada placa y mezclarla en la placa con el medio. La solución de penicilina sobrante se puede conservar en refrigeración 3 meses.

Identificar las placas por la parte inferior con la fecha de preparación y el nombre del medio.

Verter 0,5 ml de alcohol junto a 10-12 ml de medio a 45-50°C sobre cada placa y dejarlas enfriar abiertas cerca de la llama de un mechero.

Las placas preparadas se pueden guardar en una bolsa de plástico cerrada y en refrigeración un tiempo máximo de 1 mes.

• SIEMBRA DE LA MUESTRA:

Homogeneizar la muestra dándole la vuelta varias veces.

En función de la etapa de elaboración y el recuento esperado se puede:

- Directamente sembrar 0,1 ml en superficie si esperamos un recuento elevado.
- Concentrar en filtro:
 - i. Sobre una superficie limpia colocar la rampa de filtración y desinfectarla
 - ii. Colocar la membrana de filtración y el vaso para filtración
 - iii. Filtrar 10, 50 o 100 ml de muestra.
 - iv. Cuando ya ha filtrado todo el vino retirar el vaso y, con pinzas desinfectadas colocar el filtro sobre la placa.

Identificar las placas con la referencia de la muestra y la fecha de siembra.

• INCUBACIÓN:

Cerrar las placas e incubarlas invertidas a 30°C durante 5 días.

• RECUENTO:

Transcurrido el tiempo de incubación contar las colonias que han crecido en las placas e interpretar los resultados.

Las indicaciones anteriormente expuestas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Se facilitan sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda fuera de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

PRODUCTO ALIMENTARIO: Este producto es conforme a los reglamentos CE 491/2009 y 2019/934 por lo que cumple todas las garantías de pureza para ser adicionado a un producto alimentario como el vino.
CODEX ENOLÓGICO: Producto conforme al CODEX ENOLÓGICO INTERNACIONAL según versión en vigor. Responde a las normas y recomendaciones del CODEX ALIMENTARIO y a sus reglas de higiene siendo conforme a las normas europeas a nivel alimentario como aditivos o auxiliares agroalimentarios.

AUSENCIA DE OGM: Este producto no procede de organismos modificados genéticamente ni los contiene.

NO-IONIZACIÓN: Este producto no ha sido sometido a tratamiento ionizante.

Este documento tiene una validez de 3 años, salvo que sea sustituido o se indique lo contrario.

Rev: 01/04/2024



Dolmar Productos, S.L.U.

Polígono Entrecarreteras

C/ La Industria 28

26200 Haro

(La Rioja) España

info@dolmar.es

www.dolmarproductos.com