

MEDIO CULTIVO BACTERIAS LÁCTICAS

FICHA TÉCNICA

DOLMAR

MEDIO SELECTIVO PARA RECuento EN PLACA DE BACTERIAS LÁCTICAS: *OENOCOCCUS OENI*, *PEDIOCOCCUS* Y *LACTOBACILOS* EN MOSTO Y VINO

COMPOSICIÓN	ESPECIFICACIONES
Nutrientes:	Extracto de levadura, extracto de carne, peptona D-glucosa, citrato diamónico y fosfato dipotásico Sulfato de Mg y sulfato de Mn, twen 80 Agar
Inhibidores selectivos	Pimaricina CAS 7681-93-8 <0,025%

Reactivos para 20 analíticas

PRESENTACIÓN

- Medio de cultivo de color beige conservado en envases de vidrio de 250 ml con tapón.
- Pimaricina disuelta en etanol.

MATERIAL (No incluido):

- Campana o mechero (recomendado)
- Placas Petri de 45 o 55 mm de Ø
- Discos filtrantes de porosidad 0,45 µm
- Sistema de filtración y fuente de vacío
- Vasos de filtración
- Pinzas
- Jarras o bolsas de anaerobiosis

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 LÁCTICAS

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. Cuando esté enfriando añadir la solución de pimarcina contenida en el tubo; (opcionalmente se puede añadir 0,1 ml de la solución de pimarcina a cada una de las placas). Verter el medio a continuación y homogeneizar.

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

Verter 10-12 ml de medio a 45-50°C sobre cada placa y dejarlas enfriar 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 ha filtrado 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 7 días.
- **RECUESTO:**

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