



## 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  $4,8 \pm 0,2$

### Mikrobiologische Qualitätskontrolle

#### Mikrobielle Kontamination

Inkubationsbedingung: 3 Tage bei Raumtemperatur ; Spezifikation: kein Wachstum

**Produktivität** Qualitativ

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

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



1. 2. 3. 4. 5. 6.

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