

PIKA FASTORANGE® BRETT AGAR

Agar zum spezifischen Nachweis von Dekkera sp.

Art.-Nr. 2037-2

Beschreibung	Menge	Lagerung
Nährmedium zum Nachweis von Dekkera (Brettanomyces) Hefen.	12 x 170 ml	Lagerung dunkel und bei Raumtemperatur

! Achtung! Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitsdatenblätter vor Beginn der Analyse aufmerksam durch. Die Sicherheitsdatenblätter sind im Downloadbereich auf www.pika-weihenstephan.de zu finden. Alle Probenbearbeitungsschritte sollten möglichst unter sterilen Bedingungen durchgeführt werden. Tragen Sie während der Ausführung der Analyse adäquate Schutzbekleidung.

Nur zur *in vitro* Verwendung.

Produktbeschreibung

PIKA FastOrange® BRETT Agar ist ein Nährmedium, das speziell für Anreicherungen von Brauerei- und Winzereiprüfungen entwickelt wurde. Dekkera Hefen können sehr einfach durch einen Farbumschlag im Medium von violett nach gelb nachgewiesen werden. Für den allgemeinen Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen empfehlen wir FastOrange® Yeast Agar (Art.-Nr. 2038-2).



Nachweisbare Hefen

Mikroorganismus	Wachstumsbedingungen
Dekkera (Brettanomyces) Hefen	aerob und anaerob
Andere Cycloheximid resistente Hefen können auf FastOrange® BRETT Agar ebenfalls anwachsen, was jedoch nicht immer zu einer Gelbfärbung des Mediums führt.	aerob und anaerob

Anwendung

Vorbereitung des Agars

- Die Flasche sollte gleichmäßig erhitzt werden, um den Agar zu verflüssigen, z.B. im heißen Wasserbad. Auch Mikrowellengeräte sind zum Verflüssigen geeignet, hier jedoch nur die Auftaustufe einschalten.

Achtung! Falls der Agar im Mikrowellengerät verflüssigt wird, muss der Deckel unbedingt vorher entfernt werden, da ansonsten Explosionsgefahr besteht!

- Agar vorbereiten:

Probentyp	Agarplatte
Klare und filtrierbare Proben	Agarplatten: flüssigen Agar in sterile Petrischalen mit Nocken gießen und stehen lassen bis der Agar fest ist.
Hefehaltige und trübe, nicht filtrierbare Flüssigkeiten	Gussplatten: flüssigen Agar bei ca. 50°C für Probenbearbeitung bereitstellen.

- Lange Standzeiten des heißen Agars sowie mehrfaches Auflösen sollten vermieden werden.

Achtung! Sobald der Agar verflüssigt wurde, sollte er komplett aufgebraucht werden. Ein wiederholtes Aufwärmen bzw. Schmelzen sollte vermieden werden, da der Agar ansonsten seine wachstumsfördernden Eigenschaften verliert.

Der Agar darf nicht autoklaviert oder sterilisiert werden.

In Abhängigkeit vom Probentyp werden die folgenden Anwendungen empfohlen:

A. Klare Proben (z.B. Bier, Wasser, filtrierte Proben) oder kleine Volumen trüber Proben

- Probe auf FastOrange® BRETT Agarplatten geben:
 - Membranfilter: Filter direkt auf den Agar legen, dabei darauf achten, dass keine Luftbläschen zwischen Filter und Agar eingeschlossen werden.
 - Flüssigkeiten: direkt auf der Agarplatte ausstreichen.
- Die angereicherten Proben werden bei $25 \pm 2^\circ\text{C}$ für 3-10 Tage inkubiert.

B. Trübe/ nicht filtrierbare Proben (z.B. hefehaltige Proben oder Proben aus Gärtank)

1. Flüssige Probe in eine sterile Petrischale geben. Das Volumen sollte 20-30% des Volumens der Petrischale nicht überschreiten.
2. In die Petrischale ca. das doppelte Probenvolumen flüssigen Agar (ca. 50 °C) zugeben.
3. Probe mit dem Agar durch kreisende Bewegungen mischen, Platte waagrecht stehend auskühlen lassen.
4. Die angereicherten Proben werden bei $25 \pm 2^\circ\text{C}$ für 3-10 Tage inkubiert.

Ergebnisse der visuellen Auswertung

Probentyp	Positiver Befund, wenn:
Klare und filtrierte Proben	- Wachstum von Kolonien auf dem Agar / dem Filter - Bei Dekkera Hefen und anderen säurebildenden Mikroorganismen: Farbumschlag des Mediums von violett zu gelb
Trübe, nicht filtrierbare Proben	- Wachstum von Kolonien auf oder im Agar - Bei Dekkera Hefen und anderen säurebildenden Mikroorganismen: Farbumschlag des Mediums von violett zu gelb

Auf dem Medium kann es zu Wachstum von seltenen Chloramphenicol resistenten Bakterien kommen.

Wir empfehlen

Mikroskopische Analyse und / oder PCR Untersuchung zur weiteren Differenzierung und Identifizierung von Hefen.

Allgemeine Informationen

Das Produkt dunkel und bei Zimmertemperatur (max. 25°C) lagern. Kühlung unter 25°C ist NICHT erforderlich. Herstellungsbedingt kann es zu geringen Farbunterschieden zwischen einzelnen Flaschen kommen. Dies beeinträchtigt NICHT die Produktqualität.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum für original verschlossene Flaschen ist auf dem Etikett angegeben. Nach dem Öffnen kann keine Garantie für Haltbarkeit gegeben werden. Das Produkt ist nicht für den menschlichen Verzehr geeignet und darf nicht für die direkte Vermehrung von Mikroorganismen, die zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden oder später in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, verwendet werden.

FastOrange® BRETT Produkte

BRETT Bouillon	(12 x 240 ml)	Art.-Nr. 2037-1
BRETT Agar	(12 x 170 ml)	Art.-Nr. 2037-2
BRETT Hygiene Tests	(48 x 5 ml + 48 Tupfer)	Art.-Nr. 2037-3
BRETT Tubes	(48 x 5 ml)	Art.-Nr. 2037-10
BRETT Anreicherungsfläschchen	(15 x 40 ml)	Art.-Nr. 2037-11



PIKA Weihenstephan GmbH
Raiffeisenstraße 31A
85276 Pfaffenhofen
DEUTSCHLAND
Tel +49 (0) 8441 879 48 30
Fax +49 (0) 8441 879 48 31

www.pika-weihenstephan.de
order@pika-weihenstephan.de

Anmerkungen: Die Konzentrationen der im Produkt enthaltenen Antibiotika/Fungizide liegen unter den kritischen Konzentrationen, die eine Überwachung oder Deklaration nach (EG) 1907/2006 (REACH) erfordern. Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch kann das Produkt im normalen Abwassersystem entsorgt werden.

Es wird dringend empfohlen, lebende Mikroorganismen in angereicherten Proben durch Erhitzen (autoklavieren 20 min bei 121°C) zu inaktivieren, um eine Freisetzung von lebenden Mikroorganismen zu vermeiden. Trotz sorgfältiger Recherche kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Angaben in dieser Beschreibung unvollständig oder fehlerhaft sind. Wir übernehmen keine Gewähr für Folgen aus falscher oder unsachgemäßer Verwendung des Produktes.

Bei der Verwendung des Produkts sind die anzuwendenden Gesetze, Regeln und Empfehlungen im Land des Anwenders zu berücksichtigen. PIKA Weihenstephan® und FastOrange® sind eingetragene Markenzeichen in Deutschland und weiteren Ländern.