

PIKA FASTORANGE® YEAST AGAR

Agar zum allgemeinen Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen

Art.-Nr. 2038-2

Beschreibung	Menge	Lagerung
Nährmedium zum Nachweis von Hefen und Schimmelpilzen.	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® Yeast Agar ist ein Nährmedium, das speziell für Anreicherungen von Brauerei- und Winzerei-proben entwickelt wurde.

Säurebildende Hefen und Schimmelpilze können sehr einfach durch einen Farbumschlag im Medium von violett nach gelb nachgewiesen werden.

Auch *Dekkera* (*Brettanomyces*) Hefen können nachgewiesen werden. Für den spezifischen *Brettanomyces* Nachweis empfehlen wir FastOrange® BRETT Agar (Art.-Nr. 2037-2).



Nachweisbare Mikroorganismen

Mikroorganismus	Wachstumsbedingungen
Hefen	aerob und anaerob
Gärfähige Hefen – Selektion durch Inkubation	anaerob
Schimmelpilze	aerob

Das Wachstum von Bakterien wird unterdrückt.

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!

- Platten 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 verhindert 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® Yeast Agarplatten ausbringen:
 - 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 2-7 Tage inkubiert.

B. Trübe / nicht filtrierbare Proben (z.B. hefehaltiges Bier 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. Mischen der Probe mit dem Agar durch kreisende Bewegungen, Platte dann waagrecht stehend auskühlen lassen.
4. Die Agarplatten mit den Proben werden bei $25 \pm 2^\circ\text{C}$ für 2-14 Tage inkubiert.

Ergebnisse der visuellen Auswertung

Probentyp	Positiver Befund, wenn:
Membranfilter und Ausstriche	- Wachstum von Kolonien auf dem Agar / dem Filter - Bei säurebildenden Mikroorganismen: Farbumschlag des Mediums von violett zu gelb
Gußplatten	- Wachstum von Kolonien auf oder im Agar - Bei säurebildenden Mikroorganismen: Farbumschlag des Mediums von violett zu gelb

Wir empfehlen

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

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

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® Yeast Produkte

Yeast Bouillon	(12 x 240 ml)	Art.-Nr. 2036-1
Yeast Agar	(12 x 170 ml)	Art.-Nr. 2036-2
Yeast Hygiene Tests	(48 x 5 ml +48 Tupfer)	Art.-Nr. 2036-3
Yeast Tubes	(48 x 5 ml)	Art.-Nr. 2036-10
Yeast Anreicherungsfläschchen	(15 x 40 ml)	Art.-Nr. 2036-11



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.