

PIKA FASTORANGE® B TUBES 24-PACK

Inkubationsröhrchen für den Nachweis von bierschädlichen Mikroorganismen

Art.-Nr. 2036-15

| Beschreibung | Menge | Lagerung |
|---|-----------------------|--|
| Nährmedium in Inkubationsröhrchen für den Nachweis von bierschädlichen Bakterien und Dekkera (Brettanomyces) Hefen. | 24 x 5 ml in Röhrchen | Lagerung dunkel und bei Raumtemperatur |

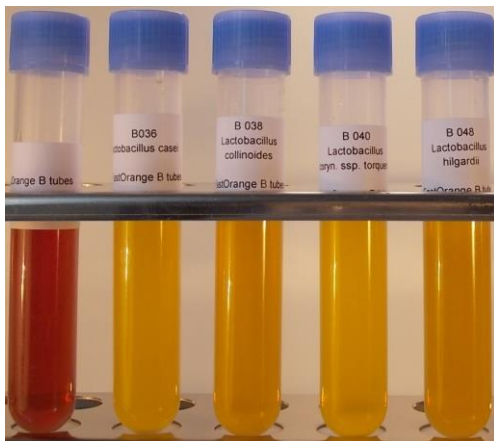
! Achtung! Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitsdatenblätter vor Beginn der Analyse aufmerksam durch. Die Sicherheitsdatenblätter sind im Downloadbereich auf www.pika-weihenstephan.de zu finden. Alle Probenbearbeitungsschritte sollten möglichst unter sterilen Bedingungen durchgeführt werden.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

Nur zur *in vitro* Verwendung.

Produktbeschreibung

PIKA FastOrange® B Tubes sind Inkubationsröhrchen, die mit Nährmedium vorbefüllt sind. Sie sind einfach in der Handhabung und können direkt an der Probenahmestelle benutzt werden.

PIKA FastOrange® B ist ein Nährmedium, das speziell für den Nachweis von mikrobiellen Kontaminationen im Bier und im Produktionsprozess entwickelt wurde. Säurebildende Bakterien wie Laktobazillen und Pediokokken können sehr einfach durch einen Farbumschlag im Medium von violett nach gelb nachgewiesen werden. Sofern keine anderen vermehrungsfähigen Mikroorganismen in der Probe enthalten sind, können auch Dekkera (Brettanomyces) Hefen nachgewiesen werden. Für den spezifischen Brettanomyces Nachweis empfehlen wir FastOrange® BRETT Bouillon (Art.-Nr. 2037-1).



Nachweisbare Mikroorganismen

| Mikroorganismus | Wachstumsbedingungen |
|---|----------------------|
| Milchsäurebakterien (Lactobacillaceae) - Lactobacillus sp. - Pediococcus sp. | aerob und anaerob |
| Essigsäurebakterien (Acetobacteriaceae) - Acetobacter sp. - Gluconobacter sp. | aerob |
| Gram negative bierschädliche Bakterien - Pectinatus sp. - Megasphaera sp. | anaerob |
| Bierschädliche Hefen - Dekkera sp. (Brettanomyces) | aerob und anaerob |

Das Wachstum von Bierhefen und den meisten Fremdhefen wird unterdrückt.

Anwendung

- Die flüssige Probe wird unter sterilen Bedingungen direkt in ein Röhrchen mit Medium gegeben und durch leichtes Schwenken vermischt.
 - Das Volumen der flüssigen Probe sollte 3-8 ml betragen.
- Inkubation bei $25 \pm 2^\circ\text{C}$ für 2-7 Tage.

Achtung! Für den Nachweis von anaeroben Mikroorganismen sollte das Probenröhrchen

- entweder bis zum Rand gefüllt in normaler Atmosphäre inkubiert werden
- oder alternativ bei Teilfüllung mit lose aufgesetztem Deckel – nicht verschraubt, um einen Gasaustausch zu ermöglichen – in einem geeigneten anaeroben Gefäß inkubiert werden.

Ergebnisse der visuellen Auswertung

| Zielorganismus | Positiver Befund, wenn: |
|---|---|
| Säurebildende Bakterien inklusive bierschädliche Bakterien und Dekkera Hefe | Farbumschlag: von violett-bräunlich zu gelb |
| Andere Mikroorganismen wie Indikator- und Begleitflora | Trübung und ggf. Bodensatz |

Wachstum von bierschädlichen Mikroorganismen wird zusätzlich zum Farbumschlag auch durch Trübung und oft auch durch Bodensatz angezeigt.

Wir empfehlen

- Mikroskopische Untersuchung oder PCR Analyse zur Verifizierung von Befunden
- Serielle Anreicherungen, falls es zu einem direkten Farbumschlag bei Zugabe des Mediums gekommen ist.

| Serielle Anreicherung | Methode |
|-----------------------|---|
| Zweite Anreicherung | 1. Nach 3 Tagen Anreicherung die Hälfte der angereicherten Probe (aus 1. oben) in ein neues Fast Orange® B Tube umgießen 2. Bei $25 \pm 2^\circ\text{C}$ für weitere 3-5 Tage inkubieren |

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® B Produkte

| | | |
|------------------------------|----------------------------|------------------|
| B Bouillon | (12 x 240 ml) | Art.-Nr. 2036-1 |
| B Agar | (12 x 170 ml) | Art.-Nr. 2036-2 |
| B Ready to Use Tubes 48-Pack | (48 x 5 ml) mit 48 Tupfern | Art.-Nr. 2036-3 |
| B Ready to Use Tubes 24-Pack | (24 x 5 ml) mit 24 Tupfern | Art.-Nr. 2036-14 |
| B Tubes 48-Pack | (48 x 5 ml) | Art.-Nr. 2036-10 |
| B Tubes 24-Pack | (24 x 5 ml) | Art.-Nr. 2036-15 |
| B Anreicherungsfläschchen | (15 x 50 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.