

HOJA TÉCNICA

EXTRACTO DE LEVADURA BACTERIOLÓGICO

DESCRIPCIÓN

Es la base soluble de un autolisado de una cepa seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae*, especialmente cultivada en medios apropiados y concentrada por un proceso que conserva la integridad de sus constituyentes termolábiles. Una solución al 0,5 % del extracto es ligeramente amarilla, transparente, que no se coagula por calentamiento debido a su alto contenido proteico.

Uso: recomendado para procesos de fermentación y como ingrediente de medios de cultivo para laboratorio. Presenta aminoácidos, péptidos, vitaminas y elementos esenciales de alta calidad.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	ESPECIFICACIONES
Color	Beige - amarillo
Materia seca	Mayor a 94 %
Cenizas	Máximo 16 %
Solubilidad en agua	Totalmente soluble
Color en solución acuosa 10%	Amarillo
Aspecto en solución acuosa 10%	Límpido
pH (Solución al 10%)	6.4 – 7.4
Nitrógeno Total (NT)	10 – 11.8 %
Nitrógeno Amínico (NA)	4.5 – 5.8 %

CONTROL HIGIÉNICO

MICROORGANISMOS	CRECIMIENTO
Bacterias aerobias	Menor a 5000 UFC / g
Levaduras	Menor a 50 UFC / g
Hongos	Menor a 50 / g
Coliformes totales	Menor a 5 / g
E. coli	Ausencia / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
Estafilococos patógenos	Ausencia / g
Esporas de Clostridium perfringens	Menor a 10 UFC / g