

# Medio de cultivo WL

## Contenido y composición

### Fórmula g/L

- Caseína digerida enzimáticamente: 5.0 g
- Extracto de levadura: 4.0 g
- Cloruro de potasio: 0.425 g
- Dextrosa: 50.0 g
- Cloruro de Calcio: 0.125 g
- Fosfato de potasio dihidrógeno: 0.55 g
- Agar: 20.0 g
- Cloruro férrico: 0.0025 g
- Verde de bromocresol: 0.022 g
- Sulfato de magnesio: 0.125 g
- Sulfato de manganeso: 0.0025 g
- Diclorán, 0,2% : 0.01 g
- Cloranfenicol 5% : 0.01 g
- pH 5.5 +/- 0,2 a 25°C (acidez corregida con HCL)

## Usos

Medio utilizado para detección de levaduras *Saccharomyces* spp., *No-Saccharomyces* spp. y hongos filamentosos en muestras de vino, insumos enológicos, agua y alimentos. Preparados por personal técnico de laboratorio capacitado, implementando procedimientos y registros en trazabilidad bajo Normas de calidad (ISO 9001).

CÓDIGO: W250

Frasco	N° aprox. de placas de 55 mm Ø
250 mL	20 - 25

## Instrucciones de uso

### Frasco con medio de cultivo listo para fundir y plaquear:

Colocar los frascos cerrados en baño termostático y llevarlos a ebullición para fundir el medio de cultivo contenido en los frascos. Una vez fundido retirar cuidadosamente los frascos del baño termostático y atemperar a 45 – 50 °C. Mezclar por inversión suavemente y distribuir aproximadamente 10 mL en placas de Petri estériles. Dejar solidificar.

### Placas listas para usar, por métodos de:

**Filtración por membrana:** Luego de filtrar la muestra tomar la membrana con pinza previamente esterilizada, y colocarla cuidadosamente sobre el medio de cultivo. Evitar dejar burbujas de aire entre la membrana y el medio.

**Siembra en superficie:** Repicar la colonia directamente estriando sobre la superficie del medio con un ansa previamente esterilizada

## Incubación

En aerobiosis, a 28 +/- 2°C durante 48 - 72 horas. Se recomienda monitorear cada 24 horas.

## Almacenamiento

Temperatura ambiente 10 - 35 °C al resguardo de la luz.

## Características del producto

Medio de cultivo Agarizado, color azul verdoso.  
En botellas contenido 250 mL de producto listo para fundir y plaquear.

## Fundamento

Durante la incubación, los nutrientes del medio migran hacia la superficie de la membrana, nutren los microorganismos y permiten el desarrollo de las colonias que luego serán evaluadas por observación en microscopio óptico.

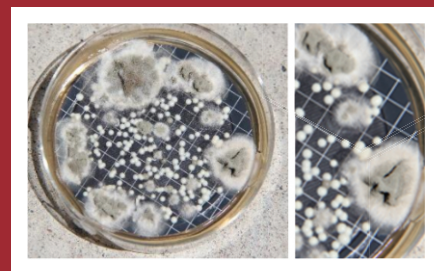
## Interpretación de los resultados

La presencia de estos microorganismos indica contaminación ambiental. Observar el crecimiento microbiano, las características de las colonias y producción de ácido. Realizar el recuento de los diferentes microorganismos según sus diferencias macro y microscópicas.



**Medio de cultivo desarrollo de levaduras, viraje de color verde-amarillento por la producción de ácido.**

**Medio de cultivo WL (agarizado, con desarrollo de colonias de levaduras y hongos filamentosos sobre membrana).**



### **Control de esterilidad y calidad**

Calidad: crecimiento satisfactorio de hongos y cepas de levaduras *Saccharomyces* spp y No – *Saccharomyces* spp.  
Esterilidad: medio sin inocular, incubado, resultado sin crecimiento.

### **Características macroscópicas de las colonias**

Levaduras del género *Saccharomyces* spp. Colonias esféricas, de borde definido, cremosas, lisas y brillantes. Tamaño variable de 0,5 a 7 mm de diámetro aproximadamente, color blanco a crema (el centro de la colonia puede tornarse verdoso debido al colorante del medio).

### **Características microscópicas de las células**

Levaduras del género *Saccharomyces* spp.: las células son redondas u ovals, de tamaño uniforme. Algunas pueden presentar gemas. Levaduras del grupo denominado "No-*Saccharomyces* spp." comprende una amplia variedad de géneros y especies de levaduras, por lo que no se pueden definir características específicas en cuanto a la morfología de las células.

### **Indicaciones al consumidor**

Se recomienda mantener los frascos a temperatura ambiente entre 10-35°C al resguardo de la luz. Pueden mantenerse hasta 12 meses en estas condiciones. Ver fecha de elaboración.

Utilizar el producto hasta su fecha de vencimiento.

Una vez plaqueado, las placas deben mantenerse entre 4-10°C en bolsa plástica cerrada. Se pueden conservar hasta 45 días en estas condiciones.

Durante la incubación en estufa, almacenar las placas de modo invertido (agar en parte superior) para evitar la caída del agua de condensación sobre el medio de cultivo.

CÓDIGO - LOTE: W – ddmmaa (día, mes, año)

### **Precauciones**

Solamente para uso diagnóstico in vitro. Uso profesional exclusivo.

No utilizar el producto si al recibirlo su envase está abierto o dañado.

Las características del producto pueden alterarse si no se conserva apropiadamente.

No utilizar el producto si existen signos de contaminación o deterioro, así como tampoco si ha expirado su fecha de vencimiento.



INTA Mendoza (Calle San Martín 3853, Mayor Drummond - Luján de Cuyo)  
Código postal 5507, Mendoza - Argentina

+54 261 4963020 int 295  
www.biovin.com.ar  
contacto@biovin.com.ar

Biovin S.A  
biovin.org  
@BiovinSA

