

ESTY (caldo)

Para el aislamiento y recuento de *Streptococos* lácticos en el yogur y los productos lácteos.

- Almacenamiento: 2 - 25 °C
- Incubación: 35 ± 2 °C durante 24 - 48 h

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|---|-------|------|
| 777247 | Medio deshidratado para caldo ESTY - Condalab | 500 g | NC - |

ESTY (agar)

Para el recuento de *Streptococos* termófilos en el yogur.

- Almacenamiento: 2 - 25 °C
- Incubación: 35 ± 2 °C durante 24 - 48 h

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|--|-------|------|
| 777248 | Medio deshidratado para agar ESTY - Condalab | 500 g | NC - |

Eugon LT100 (caldo)

Para el enriquecimiento de microorganismos. Recomendado para el recuento de bacterias mesófilas aerobias, levaduras y mohos y *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*.

- Almacenamiento: 2 - 25 °C (Medio deshidratado y medio listo para usar)
- Incubación: 30 - 35 °C durante 24 a 72 h

Medio deshidratado

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|--|-------|------|
| 778403 | Medio deshidratado para caldo eugon LT100 - Condalab | 500 g | NC - |

Medios listos para usar

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|---|-------|------|
| 693300 | Tubo de 9 ml de caldo eugon LT100 - ClearLine® | 100 | NC - |
| 693401 | Frasco de 90 ml de caldo eugon LT100 - ClearLine® | 10 | NC - |

Ewing malonato (caldo)

Para la diferenciación de coliformes.

- Almacenamiento: 2 - 25 °C
- Incubación: 35 ± 2 °C durante 18 - 48 h

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|--|-------|------|
| 777251 | Medio deshidratado para caldo Ewing malonato modificado - Condalab | 500 g | NC - |

Extracto de levadura (yeast extract)

Ingrediente utilizado como fuente de nitrógeno en los medios.

- Almacenamiento: 2 - 25 °C

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|---------------------------------|-------|------|
| 777474 | Extracto de levadura - Condalab | 500 g | NC - |

Extracto de malta (malt extract)

Ingrediente utilizado como fuente de nitrógeno en los medios.

- Almacenamiento: 10 - 35 °C

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|------------------------------|-------|------|
| 777462 | Extracto de malta - Condalab | 500 g | NC - |

Fraser

Se utiliza para la detección y recuento de *Listeria* en productos alimentarios.

- Almacenamiento: 2 - 25 °C (para la base) y 2 - 8 °C (para el medio listo para usar)
- Incubación: 30 °C ± 1 °C durante 24 horas ± 2 horas

Medio deshidratado

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|---|-------|------|
| 777547 | Medio deshidratado caldo Fraser - conforme ISO 11133 / ISO 11290 - Condalab | 500 g | NC - |

Suplemento

- Citrato de amonio férrico. Para reconstituir en 5 ml de agua destilada estéril caliente

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|--|------------|------|
| 777782 | Suplemento de citrato de amonio férrico - Condalab | 10 frascos | NC - |

Medio listos para usar

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|---|-------|------|
| 693409 | Tubo de 10 ml de caldo Fraser conforme ISO 11290-1 - ClearLine® | 100 | NC - |

Fraser demi

Se utiliza para la detección y recuento de *Listeria* en productos alimentarios.

- Almacenamiento: 2 - 25 °C (para la base) y 2 - 8 °C (para el medio listo para usar)
- Incubación (según la norma 11290) : 30 °C durante 25 horas ± 1 hora

Medio deshidratado

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|--|-------|------|
| 777852 | Medio deshidratado caldo Fraser demi - conforme ISO 11133 / ISO 11290 - Condalab | 500 g | NC - |

Suplemento

- Citrato de amonio férrico. Para reconstituir en 5 ml de agua destilada estéril caliente

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|--|------------|------|
| 777782 | Suplemento de citrato de amonio férrico - Condalab | 10 frascos | NC - |

Medios listos para usar

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|---|-------|------|
| 693460 | Frasco de 225 ml de caldo Fraser demi - ClearLine® | 6 | NC - |
| 994512 | Bolsa de 5 litros de caldo Fraser demi - ClearLine® | 55 | NC - |

Gelatina de lactosa



Para la confirmación de *Clostridium perfringens*.

- Almacenamiento: 2 - 25 °C
- Incubación: 35 ± 2 °C durante 18 - 48 h

| Ref. | Descripción | Cant. | € |
|--------|--|-------|------|
| 777256 | Medio deshidratado caldo gelatina lactosa - Condalab | 500 g | NC - |