



## GELOSE GLUCOSEE à l'EXTRAIT de POMME DE TERRE et de LEVURE

### PRINCIPE

La gélose glucosée à l'extrait de pomme de terre et de levure est recommandée la culture des *Bacillus* et champignons en général. Elle favorise la sporulation des champignons.

### FORMULE

Ingrédients en grammes pour un litre d'eau distillée ou déminéralisée.

Extrait de pomme de terre	4,00
Extrait de levure	0,50
Glucose	20,00
Agar	15,00

pH final à 25°C : 5,6 ± 0,2

### CONSERVATION

Boîtes et flacons : 2 - 8°C à l'obscurité  
La date d'expiration est indiquée sur l'emballage.

### EQUIVALENCE

Ce milieu est également nommé PYEA (*Potato Yeast Extract Agar*) ou PDYEA (*Potato Dextrose Yeast Extract Agar*) en terminologie anglo-saxonne.

### PREPARATION

#### Pour le milieu en flacons :

1. Liquéfier le milieu vers 95°C au bain-marie.
2. Bien mélanger, laisser refroidir à 45-47°C.
3. Répartir immédiatement en boîtes de Petri et laisser solidifier sur une surface froide.

### UTILISATION

Se conformer aux protocoles en vigueur. D'une façon générale, le protocole suivant peut être appliqué :

1. Transférer 0,1 ml du produit à tester ou de ses dilutions décimales à la surface de la gélose et étaler avec un étaleur stérile.
2. Incuber 3 à 5 jours à 20-25°C.
3. Compter les colonies sur les boîtes comportant de 10 à 100 colonies.

### CONTROLE DE QUALITE

	Souche ATCC®	Croissance en 2 à 5 jours à 20-25°C
<i>Bacillus subtilis</i>	6633	Bonne à excellente

### BIBLIOGRAPHIE

1. Atlas, Ronald M. 1996. Handbook of Microbial Media. 2<sup>nd</sup> Ed. 1119

### PRESENTATION

Code	Description
31817	10 flacons de 100 ml
10817	10 boîtes de 90 mm
	Autre présentation : nous consulter