

WL 营养培养基 使用说明书

储存条件: 常温保存, 3 年有效。

产品说明:

WL 营养琼脂 (Wallerstein laboratory nutrient agar) 常用于酵母菌株的培养分类, 葡萄酒发酵过程中出现的大多数典型的酵母菌都可以通过其在 WL 培养基上生长所形成的菌落颜色及形态进行归类和区别。本培养基中酵母粉、酸水解酪蛋白提供营养素, 葡萄糖提供碳源, 磷酸盐是缓冲剂, 氯化钾、氯化钙、硫酸镁、氯化铁和硫酸锰提供必须的离子, 溴甲酚绿是指示剂, 琼脂是凝固剂。

成分组成: (g/L)

成分组成	MM1411-250g	MM1410-250g
Yeast Extract	4	4
Pancreatic Digest of Casein	5	5
Glucose	50	50
KH ₂ PO ₄	0.55	0.55
KCl	0.425	0.425
CaCl ₂	0.125	0.125
MgSO ₄ ·7H ₂ O	0.125	0.125
FeCl ₃	0.0025	0.0025
MnSO ₄	0.0025	0.0025
Bromcresol Green	0.022	0.022
Agar	20	-
Total weight	80.25	60.25

使用方法:

1. 称取适量培养基, 加蒸馏水至 1 L, 搅拌均匀, 可加热促溶, pH 调至 pH5.5±0.2;
2. 121 °C 高温灭菌 15 min 或 115 °C 高温灭菌 20 min;

3. 固体培养基冷却到 50 °C 左右，倾倒平皿，4 °C 避光保存备用；
4. 将待测菌接种于平板培养基上，于培养箱中 28 °C 培养 5~7 d。参考表格 1（仅供参考）可进行初步分类。

表 1 基于 WL 营养琼脂形态对酵母菌菌株的分类

菌落颜色	菌落形态	菌种
中央奶油色、边缘淡绿色	平坦、光滑、不透明	假丝酵母属
红色	球形突起、表面光滑、粘稠、黄油状	红酵母属
奶油色带淡绿色	球形突起、表面光滑、不透明、奶油状	酿酒酵母
深绿色	平坦、表面光滑、不透明、黄油状	葡萄汁有孢汉逊酵母
中央深绿色、边缘淡绿色	平坦、光滑、不透明、黄油状	未知
奶油色	平坦、表面干燥、边缘呈放射状、面粉状	未知

注意事项：

1. 注意无菌操作，避免微生物污染。
2. 根据菌株生长特性，可适当调整 pH 值。
3. 该培养基仅用于科研领域，不宜用于临床诊断或其它用途。
4. 称量时注意粉尘，佩戴口罩操作以避免引起呼吸道系统不适。
5. 干粉培养基使用后立即旋紧瓶盖，避免吸潮结块。未开封产品保质期三年，开封后根据存放条件的不同保质时间存在一定的差异。