

公司产品仅供科学研究使用，不得用于临床诊断！

产品名称：**酿酒酵母菌BY4742**

英文名称：Saccharomyces cerevisiae BY4742

规格：冻干粉；斜面；菌液；平板

货号：PJZ1525

形态：菌落直径为1-2mm，圆形，边缘整齐，不透明，正面乳白色，中间凸起，表面光滑，表面明亮，质地湿润，易挑起，G+（蓝紫色），椭圆形，纯度：纯

基本信息：

酿酒酵母菌BY4742培养基	酵母浸粉：3.0，麦芽提取物：3.0，葡萄糖：10.0，酪蛋白胨：5.0，琼脂：20.0，pH：6.2±0.2（25℃）
传代方法	①准备1支含有5~10mL液体培养基的试管和2个平板；②安全柜中打开，用酒精灯灼烧顶部，后迅速滴上无菌水使之破裂，随后用镊子将其敲碎；③吸取0.5mL液体培养基打入冻干管，充分溶解后重新打回液体试管中，混匀；④吸取0.2mL菌悬液打入平板中，涂布均匀，重复两次获得两个平板；⑤将液体试管和平板全部置于上述培养条件下培养，菌种长出即可使用。
生长条件	30℃；24-48h；好氧
存储条件	2-8℃
安全等级	1
形态	菌落直径为1-2mm，圆形，边缘整齐，不透明，正面乳白色，中间凸起，表面光滑，表面明亮，质地湿润，易挑起，G+（蓝紫色），椭圆形，纯度：纯
应用领域	科研
共享方式	公益性共享