

酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*  
CICC 1821

➤ 菌种描述

- ◇ 菌种编号：CICC 1821
- ◇ 中文名称：酿酒酵母
- ◇ 拉丁名称： *Saccharomyces cerevisiae*
- ◇ 其他保藏中心编号：=AS 2.1396
- ◇ 收藏时间：1987/10/4
- ◇ 模式菌株：否
- ◇ 生物危害程度：四类
- ◇ 参考用途：制面包。

➤ 培养条件

- ◇ 培养基：[0077 麦芽汁琼脂 \(Malt Extract Agar\)](#)
- ◇ 培养温度：28~30℃
- ◇ 需氧类型：好氧
- ◇ 培养时间：一般细菌1-2天，酵母3天，霉菌5-7天，大型真菌 7-10天

➤ 储存条件

- ◇ 产品形式：冻干管或斜面培养物  
储存条件：2℃~8℃冷藏
- ◇ 产品形式：冻干西林瓶  
储存条件：-18℃~-33℃冷冻

➤ 菌种证明 (COA)

- ◇ 对于菌种特定批次的检测结果，可在“用户支持-下载中心”下载COA。

➤ 注意事项

- ◇ 请按推荐方式储存和使用菌种，应保证菌种的安全存储和操作。
- ◇ 试管斜面菌种请尽快转接，不建议长期存放。
- ◇ 初次使用请按本说明书推荐条件复活培养，如使用其它培养条件造成菌种不活等损失，CICC不负责任。
- ◇ CICC产品售后服务期为收到菌种之日起，20个工作日内。
- ◇ 与菌种相关的其它信息请参阅CICC网站([www.china-cicc.org](http://www.china-cicc.org))。

➤ 法律免责

- ◇ 详见生物材料提供和利用协议书 (MTA)。



公众号：CICC菌种平台  
中国工业微生物菌种保藏管理中心 (CICC)



地址：北京市朝阳区酒仙桥中路24号院6号楼 (100015)



电话：010-53218300



邮箱：[sales@china-cicc.org](mailto:sales@china-cicc.org)



网址：[www.china-cicc.org](http://www.china-cicc.org)

