

酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*
CICC 1822

➤ 菌种描述

- ✧ 菌种编号：CICC 1822
- ✧ 中文名称：酿酒酵母
- ✧ 拉丁名称：*Saccharomyces cerevisiae*
- ✧ 原始编号：Fr.2
- ✧ 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。
- ✧ 分离基物：法国Lasaffre公司快速活性干酵母

➤ 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)。

➤ 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



网址：www.china-cicc.org

