

清酒广泛乳杆菌清酒亚种 *Latilactobacillus sakei subsp. sakei*
CICC 21858

➤ 菌种描述

- ✧ 菌种编号: CICC 21858
- ✧ 中文名称: 清酒广泛乳杆菌清酒亚种
- ✧ 拉丁名称: *Latilactobacillus sakei subsp. sakei*
- ✧ 曾用名: 清酒乳杆菌清酒亚种 *Lactobacillus sakei subsp. sakei*
- ✧ 原始编号: X-MRS-2
- ✧ 收藏时间: 2007/12/28
- ✧ 模式菌株: 否
- ✧ 生物危害程度: 四类
- ✧ 参考用途: 发酵制乳制品, 生产青贮饲料, 制作泡菜。
- ✧ 分离基物: 泡猪耳朵

➤ 培养条件

- ✧ 培养基: [0006 MRS培养基](#)
- ✧ 培养温度: 37 °C
- ✧ 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°C~8°C冷藏
- ✧ 产品形式: 冻干西林瓶
储存条件: -18°C~-33°C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)。



