

酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*
CICC 31315

➤ 菌种描述

- ✧ 菌种编号: CICC 31315
- ✧ 中文名称: 酿酒酵母
- ✧ 拉丁名称: *Saccharomyces cerevisiae*
- ✧ 原始编号: XQ024
- ✧ 收藏时间: 2005/9/2
- ✧ 模式菌株: 否
- ✧ 生物危害程度: 四类
- ✧ 参考用途: 面包发酵。
- ✧ 分离基物: 丹麦面包酵母

➤ 培养条件

- ✧ 培养基: [0077 麦芽汁琼脂 \(Malt Extract Agar\)](#)
- ✧ 培养温度: 28~30 °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)。



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

