



Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA

### **Gélose universelle à la bière (UBA) Universal Beer Agar (UBA)**

#### **1) Utilisation / Purpose :**

La gélose universelle à la bière (UBA) est un milieu solide utilisé pour l'isolement et la culture de microorganismes de l'industrie brassicole. L'ajout de bière permet la croissance des microorganismes adaptés dans la brasserie et inhibe d'autres non adaptés dans ces conditions environnementales.

Universal Beer Agar (UBA) is a solid medium used for isolation and cultivation of microorganisms in the brewing industry. The addition of beer allows the growth of microorganisms adapted in the brewery and inhibits others not adapted in these environmental conditions.

#### **2) Formulation / Formula (g/L) :**

Extrait de levure / Yeast extract	6,1
Lait peptonisé / Peptonized Milk	15,0
Jus de tomate déshydraté / Dehydrated tomato juice	12,2
Dextrose	16,1
Phosphate bipotassique / Dipotassium phosphate	0,31
Phosphate monopotassique / Monopotassium phosphate	0,31
Sulfate de magnésium / Magnesium sulfate	0,12
Sulfate de manganèse / Manganese sulfate	0,006
Chlorure de sodium / Sodium chloride	0,006
Sulfate ferreux / Ferric sulfate	0,006
Agar	12,0
pH 6,3 ± 0,2 à 25°C	

*Cette formulation approximative peut être ajustée et/ou enrichie pour obtenir de meilleurs résultats. / This approximate formula may be adjusted and/or enriched to obtain best results.*

#### **3) Précautions / Precaution :**

Ce milieu est à usage diagnostique *in vitro* uniquement.

This medium is for *in vitro* diagnostic use only.



## Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

### 4) Entreposage / Storage :

Entreposer le milieu préparé entre 2-8°C, en le protégeant de la lumière directe. Garder le milieu déshydraté fermé hermétiquement dans son contenant d'origine entre 2-25°C.

Store prepared media between 2-8°C, protected from direct light. Store dehydrated media in a dry place, in its tightly-sealed original container between 2-25°C.

### 5) Signe de détérioration / Sign of deterioration :

Le milieu ne devrait pas être utilisé si la date de péremption est dépassée. Le milieu préparé ne doit pas être utilisé s'il y a des signes de contamination ou de détérioration (rétrécissement, fissures, évaporation ou la décoloration). Ne pas utiliser le milieu déshydraté s'il a durci.

Media should not be used if the expiry date has passed. Prepared media should not be used if there are signs of contamination or deterioration (shrinking, cracking, evaporation or discoloration). Do not use dehydrated media if it is caked.

### 6) Instructions / Directions :

Suspendre **62,0 g** dans un volume de 750 ml d'eau distillée. Chauffer en agitant fréquemment pour dissoudre complètement et laisser bouillir une minute. Ajouter 250 ml de bière commerciale. Stériliser à 121° C pendant 10 minutes. Laisser refroidir jusqu'à 45-50°C. Agiter délicatement et distribuer dans des plats de Petri stériles.

Suspend **62,0 g** of dehydrated medium in a volume of 750 ml distilled water. Heat gently with frequent agitation to dissolve completely and boil for one minute. Add 250 ml of commercial beer. Autoclave at 121°C for 10 minutes. Cool to 45-50° C. Mix gently and dispense into sterile Petri dishes.

### 7) Procédure / Procedure :

Avant d'inoculer, les milieux préparés doivent être amenés à température ambiante.

1. Ensemencer par épuisement les boîtes de Petri avec le spécimen.
2. Incuber 48 heures à 35°C dans les conditions optimales selon la souche.

Prior to inoculate, the prepared media should be brought to room temperature.

1. Inoculate the plates with specimen and streak for isolation.
2. Incubate 48 hours at 35°C in the optimal conditions according to the strain.



## Nutri-Bact

LABORATOIRE DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ / QUALITY CONTROL LABORATORY

### 8) Contrôle de la Qualité / Quality Control :

Résultats après 48 heures à 35°C / Results after 48 hours at 35°C.

Souches / Strains	ATCC	Croissance / Growth
<i>Lactobacillus fermentum</i>	9338	+
<i>Lactobacillus casei</i>	393	+
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	9763	+
<i>Proteus mirabilis</i>	12543	+/-

### 9) Limites de la méthode / Limitations of method :

Ce milieu permet une identification partielle. D'autres tests biochimiques, ainsi que des caractéristiques morphologiques et le typage sérologique peuvent être nécessaires.

This medium allows partial identification. Additional biochemical tests, as well as morphological characteristics and serological typing, may be required.

### 10) Références / Reference :

1. Boatwright, J., and Kirsop, B.H., 1976 J. Inst. Brew. 82:343-346
2. Kozulis and Page 1968 Proc. Am. Soc. Brewing Chemists
3. Mac Faddin, Jean F., Media for Isolation-Cultivation- Identification-Maintenance of Medical Bacteria Vol.1 1985 Baltimore, MD. Williams & Wilkins.

### 11) CATALOGUE : Codes de produits / CATALOG : Product codes :

Milieu déshydraté / Dehydrated media	Milieu préparé / Prepared media
QB-39-5300 (500 g)	1687 (Plaques / Plates 100x15 mm, 10/pkg)

### 12) Date de révision en vigueur: 2025-04-08