Kosten

NÄHRMEDIUM	NETTO
Doemens Select-Agar (1 L)	53,- €
Doemens Select-Bouillon (1 L)	53,- €
Doemens Select-Konzentrat (1 L)	63,- €
Doemens Select-Agar-Pulver (zur Herst. von 2 L Fertignährböden)	79,- €
Doemens Select-Bouillon-Pulver (zur Herst. von 2 L Fertignährböden)	79,- €
Doemens Select-Konzentrat-Pulver (zur Herst. von 2 L Fertignährböden)	95,- €
Doemens-WP-Bouillon (1 L)	53,- €
Würze Agar (1 L)	53,- €
Doemens Hefenachweismedium (MYPG-$CuSO_4$) (1 L)	53,- €
Doemens Bev Select Agar (1 L)	32,- €
Doemens Bev Select Bouillon (1 L)	32,- €

Abgabeform 4 Liter in 250 ml-Flasche mit 16 Flaschen pro Verkaufseinheit

Ansprechpartner und Bestellung

Kontakt hefebank@doemens.org

Beratung/ Bestellung Christopher Holtz
Laborleitung
Tel.: +49 89 85805-37

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Doemens Academy GmbH: doemens.org/agb

Weitere Informationen:

Doemens Academy GmbH
Lohenstraße 3 / 82166 Gräfelfing
Tel.: +49 89 85805-0
E-Mail: info@doemens.org
doemens.org

Stand: Januar 2023

Doemens

Doemens Nährmedien

Doemens Akademie

Rundumpaket für mikrobiologische Qualitätssicherung

Doemens bietet umfangreiche Dienstleistungen im Bereich der mikrobiologischen Qualitätssicherung an. Dazu gehören vielfältige Laborservices wie klassische Mikrobiologie oder auch PCR-Analytik. Nährmedien runden das Angebot ab. Mit Verwendung der Doemens-Select-Nährmedien-Produkte zum Nachweis von bierschädlichen und getränkeschädlichen Bakterien sowie getränkeschädlichen Hefen, kaufen unsere Kunden nicht nur ein Nährmedium, sondern eine dazugehörige umfassende Dienstleistung.

Das heißt, begleitend zum Erwerb der Nährmedienserie stehen die Doemens-Laborexperten als sogenanntes „Back-Lab" zu jeder Fragestellung kompetent beratend zur Seite und optimieren nach dem Motto „Aus der Praxis für die Praxis" die Qualitätssicherung ihrer Kunden. Dadurch werden die Produkte ständig weiterentwickelt und technologische auf den neuesten Stand gebracht – mit validen Ergebnissen aus der Praxis!

Die Doemens Select-Nährmedien

Die Nährmedienserie Doemens Select ist als Agar, Bouillon und Konzentrat verfügbar und deckt alle brauerei- und getränkerelevanten Probenarten ab. Hierdurch können filtrierbare Proben (Bier, Wasser, Limonaden, Schorlen, Zuckersirup etc.), unfiltrierbare Proben (Hefe, Würze, Gär- und Lagerkellerproben sowie trübe Limonaden) und auch Abstrichproben untersucht werden.

Die Doemens-Select-Nährböden unterdrücken das Wachstum von Hefen und sind in Zusammensetzung und Bebrütungsbedingungen auf den Nachweis von bierschädigenden Keimen ausgerichtet. Harmlose Begleitflora wird ebenfalls unterdrückt.

Die Doemens-Bev-Select-Nährmedien enthalten die Hemmstoffe von Zitrusfrüchten und sind in ihrer Zusammensetzung und der Bebrütungsbedingungen optimal für den Nachweis von getränkschädlichen Keimen (Hefe, Schimmelpilze und Bakterien) ausgerichtet.

Vorteile der Doemens Nährböden

- Vielfältige und -seitige Erfahrungen der Doemens-Labor-Experten
  → Umfangreiche Hilfestellungen in Form von Beratung und weiteren tiefergehenden Analysen
- Selektive und sichere Untersuchung der Proben
- Speziell auf den Nachweis bier- und getränkeschädlicher Bakterien und getränkeschädlichen Hefen und Schimmelpilzen ausgerichtet
- Bewährte Nährmedien in der Getränkebranche
- Bei Nährmedien für den Bierbereich Unterdrückung von Kulturhefen, keine falsch positiven Proben wegen Farbumschlag durch Hefe-pH-Sturz
- Alle Nährmedien haben intensive Qualitätskontrollen im Doemens-Labor durchlaufen
- Äußerst schonende Herstellverfahren der Nährmedien

DOEMENS SELECT – Agar (DS-Agar)

- Anaerobe Bebrütung von Membranfiltern oder Ausstrichplatten zur Kontrolle auf bierschädliche Bakterien
- Wachstum säurebildender Bakterien
  → Farbänderung des Nährbodens

DOEMENS SELECT – Bouillon (DS-Bouillon)

- Nährlösung zur anaeroben Bebrütung von Membranfiltern, Tupferproben, Anstellhefe und hefehaltigen Proben zur Kontrolle auf bierschädliche Bakterien
- Enthält Antioxidationsmittel
  → verschlossene Probenbehälter müssen zur Bebrütung nicht separat in anaerobe Atmosphäre gebracht werden
- Unterschiedliche Verarbeitung filtrierbarer und unfiltrierbarer (z.B. Hefe, Gärtank, Lagertank, Würze) Proben
- Wachstum säurebildender Bakterien
  → Farbänderung der Boullion

DOEMENS SELECT – Konzentrat (DS-Konzentrat)

- Nährlösung zur anaeroben Bebrütung von Hefe/hefehaltigen Bierproben zur Kontrolle auf bierschädliche Bakterien
- Unterschiedliche Verarbeitung unfiltrierbarer Proben (Gär-/Lagertank, Fertigprodukte wie Weißbier, Zwicklbier) bzw. Würzeproben

DOEMENS SELECT – Wischproben-Bouillon (DS-WP-Bouillon)

- Nährlösung zur Bebrütung von Wischproben aus der Brauereiproduktion zur Kontrolle des Hygienestatus der Produktion
- Wachstum säurebildender Bakterien
  → Farbänderung der Boullion

DOEMENS SELECT – Hefenachweismedium (MYPG-$CuSO_4$)

- Nährlösung zur Bebrütung von Membranfiltern oder Ausstrichplatten zur Kontrolle auf Nicht-Brauereihefen
- Wachstum kupfersulfat-resistenter Hefen, wie Nicht-Saccharomyces-Fremdhefen, Saccharomyces diastaticus und einigen Weinhefen

DOEMENS BEV SELECT AGAR

- Aerobe und anaerobe Bebrütung von Membranfiltern, Gußplatten oder Aussstrichplatten zur Kontrolle auf getränkeschädliche Mikroorganismen
- Wachstum von getränkerelevanten Hefen, Schimmelpilzen und säuretoleranten Bakterien

DOEMENS BEV SELECT BOUILLON

- Nährlösung zur Bebrütung von Membranfiltern, Tupferproben und Flüssiganreicherungen zur Kontrolle auf getränkeschädliche Mikroorganismen
- Wachstum von getränkerelevanten Hefen, Schimmelpilzen und säuretoleranten Bakterien