



Bouillon M

Bouillon M particulièrement recommandé pour l'**enrichissement des *Salmonelles*** dans les produits alimentaires.
Dissoudre 36,2 g/l. Chauffer à 100°C durant 1 à 2 minutes.
Stériliser à 121°C pendant 15 minutes.
Incubation 18/24h à 37°C.

Bacto Yeast Extract	5
Bacto Tryptone	12,5
Bacto D-Mannose	2
Sodium Citrate	5
Sodium Chloride	5
Dipotassium Phosphate	5
Manganese Chloride	0,14
Magnésium sulfate	0,8
Ferrous Sulfate	0,04
Tween 80	0,75
Ajuster pH à 7,0 ± 0,2 à 25°C.	

167.000940.54 Difco 940 500 g

Mis à jour en juillet 2003.

MCU013G01