Certificate of Analysis

菌种名称： **酿酒酵母**

Saccharomyces cerevisiae

储藏条件： **2~8℃**

编号： **336054**

产品形式： 200μL 冻干粉

有效期： 6 年

安全等级： 1 级，超净台或安全柜操作

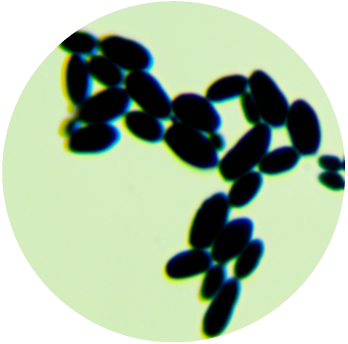
收货须知：收货当天发现异常，请在 24 小时内及时联系客服，逾期视为收货良好；干粉一次用完不得留存，活化 1~2 代后恢复活力即可使用，**斜面、菌液使用详见附页**。请严格按照本说明进行活化，否则造成菌种异常、失活等情形，不予提供补发服务。

培养条件：30℃，好氧，YM 培养基，24-48h。YM 培养基:酵母膏 3.0g，麦芽提取物 3.0g，葡萄糖 10.0g，蛋白胨 5.0g，琼脂 20.0g（液体培养基不含），蒸馏水 1.0L，pH 6.2 ±0.2。121℃，15min 灭菌。

活化步骤：

①准备 1 支含有 5~10mL 液体培养基的试管和 2 个平板；②安全柜中打开，用酒精灯灼烧顶部，后迅速滴上无菌水使之破裂，随后用镊子将其敲碎；③吸取 0.5mL 液体培养基打入冻干管，充分溶解后重新打回液体试管中，混匀；④吸取 0.2mL 菌悬液打入平板中，涂布均匀，重复两次获得两个平板；⑤将液体试管和平板全部置于上述培养条件下培养，菌种长出即可使用。

单菌落图



镜检图

复苏质量记录：根据活化要求进行活化，并划线观察单菌落，记录结果如下：

项目	测试结果			
复活性：	可复活，24-48h，液体培养基浑浊，平板菌层明显；菌液划线平板，菌落典型			
菌落形态：（如上图）	大小：2-4mm	形状：圆形	边缘：整齐	透明度：不透明
	颜色：白色	隆起度：中间凸起	表面：明亮光滑	质地：湿润易挑起
结论：	复活性好，菌落形态无异常，合格			

质检员/日期： 杨正 2021.04.16　　审核员签字：

BeNa Culture Collection
Xinyang City,Henan Province,China.
www.bncc.org.cn　Email:tech@bncc.org.cn

关于此株菌株更多信息可在 BNCC 官网查询：www.bncc.org.cn.或发电子邮件至技术指导邮箱咨询 tech@bncc.org.cn。

附页　　活化形式（培养基、培养条件同上）

■ 斜面

储藏条件： 2~8℃　　**产品形式：** 14mm 斜面　　**有效期：** 30 天

使用事项

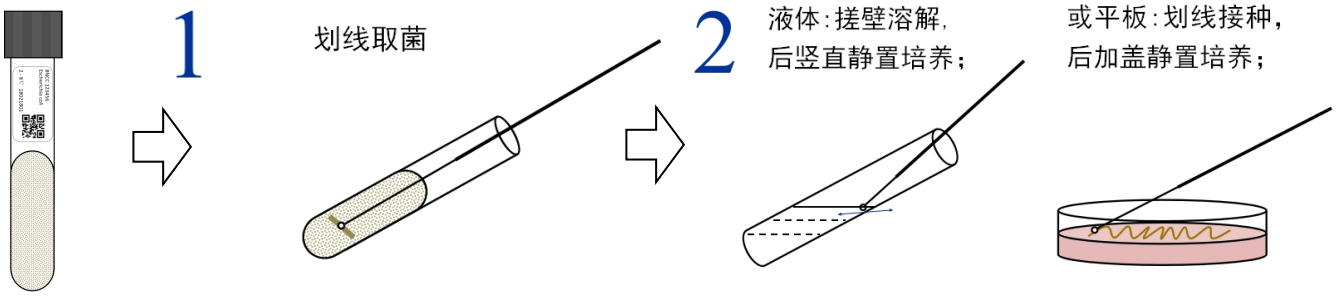
1.本菌株已经活化好，可直接使用。若暂不使用，应按上述条件要求进行保存。

2.长时间存放，会导致活力下降，需转接活化一次再使用；

3.转接方法：在无菌环境下，用无菌接种环挑取斜面菌落 1-2 环，转接到新的固体或液体培养基中，按要求培养完成即可；

4.请在 5 代以内使用，5 代后建议销毁；

5.菌株收到后应当在有效期内使用。



■ 菌液

储藏条件： 2~8℃　　**产品形式：** 10mL 菌液　　**有效期：** 10 天

使用事项

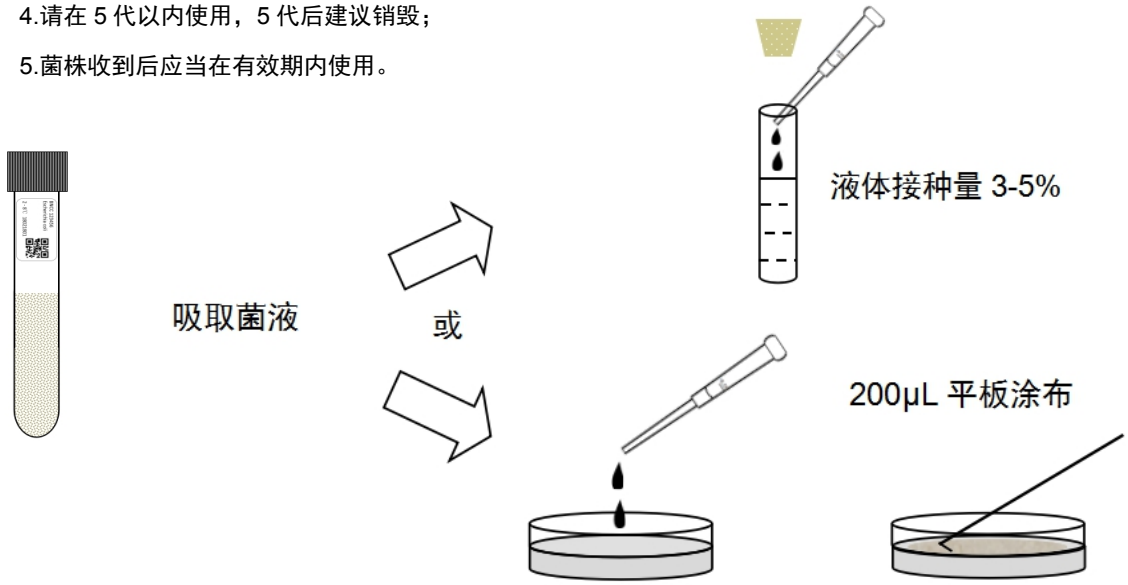
1.本菌株已经活化好，可直接使用。若暂不使用，应按上述条件要求进行保存。

2.长时间存放，会导致活力下降，需转接活化一次再使用；

3.转接方法（如下图）：在无菌环境下，移液枪或吸管吸取菌液转接到新的固体或液体培养基中，培养完成即可；

4.请在 5 代以内使用，5 代后建议销毁；

5.菌株收到后应当在有效期内使用。



BeNa Culture Collection
Xinyang City,Henan Province,China.
www.bncc.org.cn　　Email:tech@bncc.org.cn

关于此株菌株更多信息可在 BNCC 官网查询：www.bncc.org.cn.或发电子邮件至技术指导邮箱咨询 tech@bncc.org.cn。