

酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*
CICC 33033

➤ 菌种描述

- ◇ 菌种编号：CICC 33033
- ◇ 中文名称：酿酒酵母
- ◇ 拉丁名称： *Saccharomyces cerevisiae*
- ◇ 其他保藏中心编号：=ATCC 9763=NRRL Y-567=CBS 2978=NCTC 10716=NCYC 87
- ◇ 收藏时间：2014/6/17
- ◇ 模式菌株：否
- ◇ 生物危害程度：四类
- ◇ 参考用途：测定两性霉素、两性霉素B、茴香霉素、杀念菌素、纳他霉素、制霉菌素；产生精氨酸酶；产乙醇；产烟酸；用于培养基检测、食品检测、无菌检测、杀菌剂检测、药敏试验等，《GB 4789.28 培养基和试剂的质量要
- ◇ 分离基物：酒精酵母

➤ 培养条件

- ◇ 培养基：[0181 酵母菌培养基\(YM Medium\)](#)
- ◇ 培养温度：30 ℃
- ◇ 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℃~ 8℃冷藏
- ◇ 产品形式：冻干西林瓶
储存条件：-18℃~-33℃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）。



