SNAPSHOOT
ENGINEERED FOR A SAFER TOMORROW

현장을 이해하고, 필요한 솔루션을 연결합니다.

산업안전 · 추락방지 시스템
산업용 소재 · 건축자재
제품 제안부터 공급·시공·설치·교육까지



COMPANY INFORMATION

스냅슛 (SNAPSHOOT)

ADDRESS (15431) 경기도 안산시 단원구 풍전로 37-9 트리플렉스 301동 118호
TEL 0507-1374-9229
FAX 0504-481-6749
E-MAIL bkkim@snapshoot.co.kr

TECHNICAL DOCUMENTS

인증서 · 데이터시트 · 기술자료

제품의 규격과 성능, 인증 및 적용 조건을 확인하기 위한 자료입니다.

ABOUT SNAPSHOOT

제품 공급을 넘어, 현장에 맞는 해결책으로

스냅슛은 산업현장의 작업 환경과 요구 조건을 바탕으로
적합한 제품과 시스템을 제안합니다. 현장 실사를 통해 설치 조건을 확인하고,
공급부터 시공·설치 및 사용 교육까지 필요한 과정을 함께합니다.

추락방지 시스템

안전대부착설비 · 수평·수직 라이프라인
레일 시스템 · 리지드 포스트

밀폐공간 진입·구조 솔루션

데빗암 · 삼각대 · 구조용 윈치
윈치 안전블록 · 구조장비

산업안전 보호구

전신형 안전대 · 랜야드 · 안전블록
작업 환경에 맞춘 개인보호구

산업용 소재·건축자재

산업용 테이프 · 접착제 · 기능성 소재
구조용 스크류 · 목조건축 자재

SNAPSHOOT
ENGINEERED FOR A SAFER TOMORROW

홈페이지 바로가기 →
문서 라이브러리 바로가기 →
시공사례 바로가기 →
문의하기 →

본 페이지는 스냅슛의 자료 제공 안내용 표지입니다. 첨부된 인증서 및 기술자료의 발행 주체, 인증 대상과 적용 범위는 해당 원문을 기준으로 확인해 주세요.

Record ID: FS-TSS-0095 Revision Number: 1.0 Effective Date: 2019-10-18 12:00 AM EDT

Wort Agar (NCM0225)

Intended Use
Wort Agar is for the enumeration of yeasts and molds in butter, and is not intended for use in the diagnosis of disease or other conditions in humans.

Description
This medium can be modified to enable it to isolate osmophilic yeasts from soft drinks and sugar products by the addition of high concentrations of sucrose and glucose.

Typical Formulation

Malt Extract	15.0 g/L
Yeast Extract	7.0 g/L
Peptone	1.0 g/L
Sugars	9.0 g/L
Tartaric Acid	0.3 g/L
Dipotassium Phosphate	1.0 g/L
Ammonium Chloride	1.0 g/L
Agar	14.0 g/L

Final pH: 5.0 ± 0.2 at 25°C
Formula may be adjusted and/or supplemented as required to meet performance specifications.

Precaution
Refer to SDS

Preparation
1. Suspend 48.3 grams of the medium in one liter of purified water.
2. Add 2.35ml of glycerol and allow to soak for 10 minutes.
3. Autoclave at 121°C for 15 minutes.
4. Use 60 grams per liter if required for inoculation by plate streaking with a wire loop. Do not exceed time or temperature of sterilization.
5. If osmophilic modification is required add 48.3 grams of powder to one liter of a solution containing 35% w/v sucrose and 10% w/v glucose then sterilize at 108°C (5 p.s.i.) for 20 minutes.

Test Procedure

Pour plate or surface spread. Incubation 25°C aerobically for 5 days.

Quality Control Specifications
Dehydrated Appearance: Light Brown, translucent.

Minimum QC:
S. cerevisiae NCYC 87

Results

Organism	Colony size (mm)	Color
Candida spp.	*4.0*	*White*
Fungi	*Varies with species*	
S. cerevisiae	*2.0-3.0*	*Cream*

620 Lesher Place • Lansing, MI 48912
800-234-5333 (USA/Canada) • 517-372-9200
foodsafety@neogen.com • foodsafety.neogen.com

Record ID: FS-TSS-0095 Revision Number: 1.0 Effective Date: 2019-10-18 12:00 AM EDT

Expiration
Refer to expiration date stamped on the container. The dehydrated medium should be discarded if not free flowing or appearance has changed from the original color. Expiry applies to medium in its intact container when stored as directed.

Limitations of the Procedures
Due to nutritional variation, some strains may be encountered that grow poorly or fail to grow on this medium.

Storage
Store dehydrated culture media at 2-30°C away from direct sunlight. Once opened and recapped, place container in a low humidity environment at the same storage temperature. Protect from moisture and light by keeping container tightly closed.

References
1. Parfitt, E.H. (1933). The influence of media upon the yeast and mould count of butter. J. Dairy Sci. 16: 141-147.
2. Scarr, M.P. (1959). Selective media used in the microbiological examination of sugar products. J. Sci. Fd. Agric. 10: 678-681.

620 Lesher Place • Lansing, MI 48912
800-234-5333 (USA/Canada) • 517-372-9200
foodsafety@neogen.com • foodsafety.neogen.com