酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*
CICC 32004

菌种描述

- 菌种编号：CICC 32004
- 中文名称：酿酒酵母
- 拉丁名称： *Saccharomyces cerevisiae*
- 原始编号：FFCC2117
- 收藏时间：2007-03-05
- 模式菌株：否
- 生物危害程度：四类
- 参考用途：用于提高酒的含酯量，生香味。

培养条件

- 培养基：0077 麦芽汁琼脂（Malt Extract Agar）
- 培养温度：25 ~28 ℃
- 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）。

公众号：CICC菌种平台
中国工业微生物菌种保藏管理中心（CICC）

地 址：北京市朝阳区酒仙桥中路24号院6号楼（100015）
电 话：010-53218300
邮 箱：sales@china-cicc.org
网 址：www.china-cicc.org