



EMPRESA CON CERTIFICACIÓN ISO  
9001:2000

"Elaboración , Comercialización , y Distribución de Re-  
activos y Productos Biológicos de Diagnóstico

## **Microbiología enológica**

### **Determinación de *Enterococos* en aguas de pozo- residuales**

#### Necesidad del análisis microbiológicos de las aguas:

La presencia de bacterias patógenas en el agua destinada al consumo humano es un riesgo siempre presente. La certeza de que un agua contaminada puede ser la causa de una serie de enfermedades infecciosas, ha conducido a la necesidad de realizar análisis microbiológicos de rutina a partir de muestras de agua de diversas procedencias. Siendo su objetivo principal proteger la salud de las personas de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación de las aguas destinadas al consumo humano, garantizando su seguridad y limpieza.

**PRODUCTOS:**  
**Embudo Linsan**  
**FULL FILTER**  
**50 unidades**  
**Agar CromoEnterococos (UTI)**  
**Placa 5 cm. 10 unida-**



<i>Enterococcus Faecalis</i>	Turquesa
<i>Escherichia Coli</i>	Rosadas
<i>Klebsiella pneumoniae</i>	Azul Oscuro

#### **Técnica:**

- 1.- Se filtran 100 ml de muestra (diluida 1/10 o mas, si fuese agua residual) por el embudo desechable con membrana removible.
- 2.- Remover en forma aséptica la membrana desde el embudo (sin el pad) y colocarla suavemente sobre la superficie de la placa conteniendo el agar cromogénico para *Enterococcus Faecalis*; teniendo cuidado de no dejar burbujas entre la membrana y el agar.
- 3.- Incubar a 36° por 16 a 24 horas. Con la placa invertida (tapa hacia abajo, agar hacia arriba).
- 4.- Observar presencia de colonias sobre la membrana.
- 5.- Para la determinación cuantitativa, contar las colonias que presenten la misma morfología y multiplicar por la dilución. Expresar el recuento en UFC/ml.

**Preparado segun especificaciones del fabricante y segun norma ISO/TS11133-1:2000**  
**CONTROL DE CALIDAD segun especificaciones del standar ISO/TS 11133-2:2003**  
Incubación : 24 hrs. a 35°C en aerobiosis.  
Conservación: De 8 a 12 °C hasta la fecha de vencimiento,  
**No congelar.**