

---

## EXTRAIT AUTOLYTIQUE DE LEVURE

---

### FACTEUR D'ENRICHISSEMENT DES MILIEUX DE CULTURE

#### 1 DOMAINE D'UTILISATION

---

L'extrait autolytique de levure est considéré comme le principal facteur d'enrichissement des milieux de culture. Il permet d'accélérer la croissance d'une grande variété de microorganismes, y compris les levures et les moisissures. En raison de sa teneur en glucides, il ne doit pas être utilisé dans les milieux destinés à l'étude des fermentations sucrées.

#### 2 DESCRIPTION

---

La digestion enzymatique ménagée des constituants cellulaires de la levure (*Saccharomyces cerevisiae*) par ses propres enzymes (autolyse) conduit à un extrait riche en acides aminés et en oligopeptides, en vitamines (notamment du groupe B), en facteurs de croissance, en glucides, en bases puriques et pyrimidiques provenant des acides nucléiques.

#### 3 ANALYSE-TYPE

---

##### Caractères physiques :

- Aspect, couleur poudre .....jaune
- Solubilité dans l'eau à 5 % .....totale
- pH de la solution aqueuse à 5 %..... 7,0 ± 0,5
- Stabilité à pH 7,0 après autoclavage pendant 15 minutes à 121 °C .....stable

##### Caractères chimiques :

- Azote total..... 10 à12 %
- Azote  $\alpha$  aminé ..... 4,5 à 6,5 %
- Indole.....absence
- Nitrites .....absence
- Chlorures (exprimés en NaCl)..... inférieurs à 0,5 %
- Calcium..... 0,1 %
- Cendres sulfuriques ..... inférieures à 17,0 %
- Perte à la dessiccation ..... inférieure à 6,0 %

##### Acides aminés totaux (en g pour 100 g de produit) :

- Acide aspartique..... 6,5
- Thréonine ..... 2,6
- Sérine ..... 2,4
- Acide glutamique..... 11,5
- Proline ..... 2,3
- Glycine..... 3,0
- Alanine..... 4,8
- Valine..... 4,1
- Cystine..... non dosée
- Méthionine ..... 0,9
- Isoleucine ..... 3,1
- Leucine ..... 4,2
- Tyrosine..... 1,1
- Phénylalanine..... 2,6
- Lysine ..... 4,6

- Histidine.....	1,4
- Arginine .....	3,2
- Tryptophane .....	0,9

**Vitamines** (en mg pour 100 g de produit) :

- Thiamine.....	2,1
- Riboflavine.....	12,5
- Pyridoxine.....	2,4
- Acide nicotinique .....	60,0
- Acide pantothénique.....	10,5
- Acide folique .....	0,6
- Choline .....	150,0
- Biotine.....	0,4

**4 CONTROLE BACTERIOLOGIQUE**

---

- Flore aérobie mésophile totale.....moins de 5000 ufc/g
- Spores thermorésistantes dans 1 gramme.....absence

**5 PRESENTATION / CONSERVATION**

---

Flacon de 500 g .....	A1202HA
Seau de 5 kg .....	A1202GC

Stocker entre 2 et 30 °C, jusqu'à la date de péremption mentionnée sur l'étiquette.

**6 AUTRES INFORMATIONS**

---

Les mentions portées sur les étiquettes sont prédominantes sur les formules ou les instructions décrites dans ce document et sont susceptibles d'être modifiées à tout moment, sans préavis.

Code document : EXTRAIT AUTOLYTIQUE LEVURE\_FR\_V6.  
 Date création : 01-2003  
 Date de révision : 11-2015  
 Motif de révision : Révision générale.