

Lames gélosées

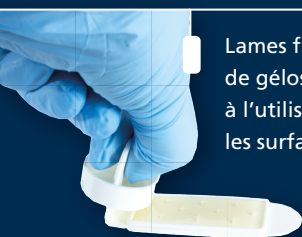


Les lames gélosées indiquent la présence de microorganismes et fonctionnent avec une méthode de mesure semi-quantitative. Les risques microbiologiques peuvent ainsi être correctement catégorisés et évalués dans la plupart des applications.

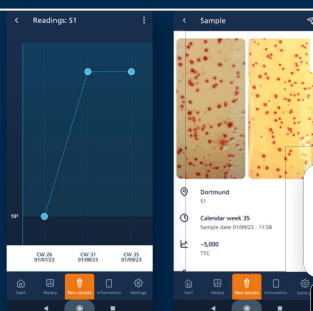
Certains avantages des lames gélosées Lovibond® sont:

- Grande variété de lames gélosées pour s'adapter au mieux à une situation donnée
- Grande surface de 11,5 cm² pour une sensibilité élevée
- Surface de contact effective de 10 cm² pour faciliter le calcul lors des essais de surface
- Médias produits conformément à la norme ISO 11133

Nos lames gélosées fournissent une aide précieuse dans la surveillance de la croissance microbienne partout où le potentiel peut dépasser 100 (10²) organismes dans un millilitre d'échantillon liquide. Il s'agit en particulier des applications eau industrielle, fluides industriels, fabrication alimentaire, dentisterie, brasseries, hygiène environnementale, industrie du cuir, carburants, industrie laitière, piscines et spas et cosmétiques.



Lames flexibles & profil de gélose surélevé permettent à l'utilisateur de tester à la fois les surfaces & les liquids.



App disponible pour assistance évaluation & documentation



Essayez notre app!

Lames à gélose unique



pour le compte total

TTC / TTC

Code: 56B010110

Agar

Agar nutritif avec additif TTC

Application / Industrie



Standard

HSG274 Partie 1
VDI 2047

Pourquoi utiliser cette lame?

L'additif TTC pour la coloration des colonies (rouge) qui facilite le comptage.

pour le compte total

R2A / R2A

Code: 56B011110

Agar

Agar R2A avec additif TTC

Application / Industrie



Standard

HTM 01-05
HTM 01-06
Marine Conventions MLC, 2006 & ILO178

Pourquoi utiliser cette lame?

Elle a une limite de détection plus basse que les autres lames. Elle compte à partir de 10².

Lames d'agar double



pour le compte total /
Levures & moisissures

TTC / Malz

Code: 56B010210

Agar

Gélose nutritive avec additif TTC
Agar de malt

Application / Industrie



Standard

HSG274 Partie 1
VDI 2047
Health & Safety at Work Act

Pourquoi utiliser cette lame?

Teste simultanément le nombre de bactéries totales et les levures et moisissures selon les normes.

pour le compte total /
Levures & moisissures

TTC / Bengalrot

Code: 56B010310

Agar

Agar nutritif avec additif TTC
Agar au rose bengale avec
chloramphénicol

Application / Industrie



Standard

-

Pourquoi utiliser cette lame?

Médium rose idéal pour le dénombrement des moisissures et des levures dans les aliments.

pour le compte total /
Entérobactériacées

TTC / Mac

Code: 56B010410

Agar

Agar nutritif avec additif TTC
MacConkey No.3 Agar

Application / Industrie



Standard

APHA

Pourquoi utiliser cette lame?

Teste simultanément le nombre de bactéries totales et d'entérobactéries.

pour le compte total / *E. coli*

TTC / *E. coli*

Code: 56B010510

Agar

Agar nutritif avec additif TTC
Agar à *E. coli* chromogène

Application / Industrie



Standard

HSG282

Pourquoi utiliser cette lame?

Pour les *E. coli* et les coliformes. Identifie chaque espèce bactérienne par des couleurs différentes, ce qui les rend faciles à compter.

pour *Pseudomonas* /
Enterobacteriaceae

PDM / Mac

Code: 56B010610

Agar

Agar de milieu de base
Pseudomonas avec supplément C.F.C
MacConkey No.3 agar

Application / Industrie



Standard

APHA

Pourquoi utiliser cette lame?

Elle permet de tester simultanément les *Pseudomonas* et les Enterobacteriaceae.

pour le compte total /
Pseudomonas

TTC / PDM

Code: 56B010710

Agar

Agar nutritif avec additif TTC
Agar de milieu de base *Pseudomonas*

Application / Industrie



Standard

HSG282
HTM 01-06

Pourquoi utiliser cette lame?

Elle permet de tester simultanément les bactéries totales et les *pseudomonas*.

Tests en tube pour la mesure en anaérobiose



pour les bactéries réduisant
les sulfates

Test en tube du SRB

Code: 56B010810

Agar

Médium semi-solide pour l'analyse
des microorganismes anaérobies
capables de réduire les sulfates
en sulfures

Application / Industrie



Standard

-

Pourquoi utiliser cette lame?

Mesure les bactéries anaérobies et indique la corrosion induite par les microbes.

pour les bactéries réduisant
les nitrites

Test en tube NRB

Code: 56B010910

Agar

Médium semi-solide pour l'analyse
des microorganismes anaérobies
capables d'ammonification des
nitrites

Application / Industrie



Standard

-

Pourquoi utiliser cette lame?

Mesure les bactéries anaérobies et indique la corrosion induite par les microbes.

Eau industrielle

Fluides industriels

Brasserie

Industrie laitière

Blanchisserie

Clinique

Potable

Alimentation

Carburant

Utilisation générale

Egouts

Biofouling

Cosmétique

Eau de refroidissement

Marine

Dentaire

Piscine & spas

Contamination fécale

Durée de conservation Les lames gélosées ont une date limite d'utilisation typique de 6 à 9 mois selon le cycle de fabrication. Elles peuvent être utilisées après cette date tant qu'aucune contamination ou retrait visible n'apparaît à la surface de l'agar. Un excès d'eau dans le fond de la lame indiquerait que la température de stockage est trop élevée.