

KALYS VITRO AGAR

ASPECT DU PRODUIT - <i>APPEARANCE</i>	POUDRE DE COULEUR BEIGE - <i>LIGHT TAN POWDER</i>
Force de gel - <i>Gel strength</i> - 1,5% - (g/cm ²)	900 ± 10%
Point de fusion - <i>Melting point</i> (°C)	85 - 90
Point de gélification - <i>Gelling point</i> (°C)	38 - 42
Granulométrie - <i>Grist size</i> (mesh)	60
pH	6,0 - 7,5
Humidité - <i>Humidity</i> (%)	≤ 16
Cendres totales - <i>Total ash</i> (%)	< 6
Métaux lourds - <i>Heavy metals</i> (ppm)	≤ 20
Germes totaux - <i>Total plate count</i> (/g)	< 5000
Levures et moisissures - <i>Yeast and mould</i> (/g)	< 100

II - DESCRIPTION

Le **Vitro Agar KALYS** est un agar hautement purifié destiné aux productions sensibles. Il est conçu de façon à limiter l'impact des inhibiteurs de croissance lors de la production de vitroplants, et possède également de très bonnes caractéristiques microbiologiques.

Les teneurs en calcium et sulfate de cet agar sont contrôlées et réduites de façon à minimiser les interférences avec la balance minérale du milieu de culture. En outre, le gel formé présente une bonne transparence.

La certification KALYS dont il fait l'objet est le gage d'un produit standardisé fiable dont la stabilité qualitative est maîtrisée.

III - APPLICATIONS

Le **Vitro Agar KALYS** est un excellent produit recommandé dans la préparation de milieux de culture solides pour la culture de tissus végétaux, la micropropagation et la germination.

Son haut niveau de pureté lui procure d'excellentes propriétés pour la culture cellulaire et les travaux de microbiologie standards.

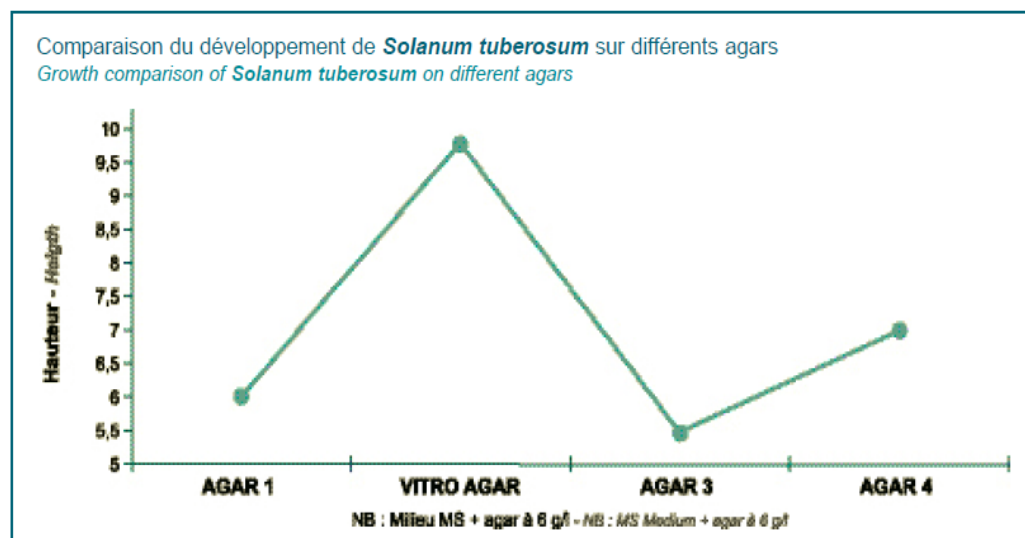


IV - INFORMATIONS GÉNÉRALES

Quantitativement, les vitroplants produits présentent une excellente élongation doublée d'un nombre élevé d'entrenoeds, ce qui augmente considérablement le nombre de microboutures disponibles pour la subculture suivante.

En outre, la qualité des cultures issues d'une production sur le **Vitro Agar KALYS** est non seulement excellente, mais présente une reproductibilité au fil des subcultures.

Le **Vitro Agar KALYS** est utilisé à des concentrations comprises entre 6 et 6,5 g/L.



V - STOCKAGE

Le Vitro Agar doit être stocké dans un endroit sec à une température inférieure à 25°C pour conserver ses qualités optimales.