

Rhizobium leguminosarum

Resumen y explicación

Cultivo axénico (petri) de la bacteria *Rhizobium leguminosarum* CCAB101/b
Utilizada para procedimientos de agricultura, microbiología y biotecnología.



Cultivo

LB Agar pH 7.0;
Manutención por subcultivos;
28 °C;

Clasificación

Dominio: Bacteria;
División/Filo: Proteobacteria;
Clase: Alphaproteobacteria;
Orden: Rhizobiales;
Familia: Rhizobiaceae;
Género: Rhizobium;
Especie: *R. leguminosarum*

Referencias 1. Masojídel, J., Torzillo, G. (2014). *Mass Cultivation of Freshwater Microalgae*. Reference Module in Earth Systems and Environmental Sciences. Elsevier.

Información del cultivo [1]

Identificador en la Colección	CCAB 101/b
Relacionada con	ATCC 14479
Clasificación	Gram negativa
Morfología	Bacilos en individuos, pares, cadenas o pequeños grupos aeróbicos no esporoformadores. Colonias blancas lisas filamentosas Bacteria reductora de nitrógeno.
Control de contaminación	Carbendazim 5 µg/mL – 50 µg/mL
Nivel de bioseguridad	BSL-1 no se requieren condiciones especiales para su manejo seguro

Condiciones generales de manutención

Temperatura	20 °C - 28 °C
Medio de cultivo	LB;
Otros medios de cultivo	Czapeck-Dox; Czapeck-Dox levadura; Agar nutritivo
Sustrato preferente	Glucosa, 10.0 g/L
pH	7.0 ± 0.2
Tasa específica de crecimiento	-

Al recibir cultivos duplique, dentro de lo razonable, las condiciones utilizadas en la Colección para reducir la posibilidad de perder el cultivo. Después de establecer un cultivo madre, se pueden usar subcultivos para probar otras condiciones.

Características del producto

Estado: Sólido

pH 7.0

Presentación

Peso: 25 g;

Empaque primario: Caja petri de plástico rígido (PPTE) sellado.

Empaque secundario: Papel burbuja o papel espuma.

Empaque terciario: Caja de cartón sellada.

Viabilidad

Producto ***Ready to use***.

Viabilidad sin abrir: de 3 a 6 meses en refrigeración.

La garantía de reemplazo del producto aplica en identidad y pureza. No se extiende en casos de mala praxis microbiológica (Errores de manipulación del personal técnico).