

50%葡萄糖溶液（过滤除菌）说明书

● 产品规格和内容

包装名称	货号	包装含量	包装数量	保存条件	保存时间
50%葡萄糖溶液（过滤除菌）	CAT#: C1010-01	500ml	1 瓶	室温干燥	24 个月
50%葡萄糖溶液（过滤除菌）	CAT#: C1010-02	50ml	1 瓶	室温干燥	24 个月
50%葡萄糖溶液（过滤除菌）	CAT#: C1010-03	100ml	1 瓶	室温干燥	24 个月
50%葡萄糖溶液（过滤除菌）	CAT#: C1010-04	250ml	1 瓶	室温干燥	24 个月

● 产品组分与配方

产品名称	产品组分	分子式/CAS 号/分子量	配方/L	除菌方式
50%葡萄糖溶液（过滤除菌）	D(+)-葡萄糖/Glucose	C ₆ H ₁₂ O ₆ /50-99-7/180.16	500g	0.22um 过滤

● 产品说明

葡萄糖可以作为微生物碳源使用，唯地生物的葡萄糖溶液经 0.22um 滤膜过滤除菌，可以直接加入培养基中使用。

● 使用方法

酿酒酵母、毕赤酵母培养基中葡萄糖的终浓度为 2%，每升培养基需加入 40 mL 50%葡萄糖溶液。

● 注意事项

1. 不开封的糖溶液可在室温保存 2 年，若长期保存最好放-20 度，开封后若发现染菌，停止使用。
2. 葡萄糖不可高温灭菌。