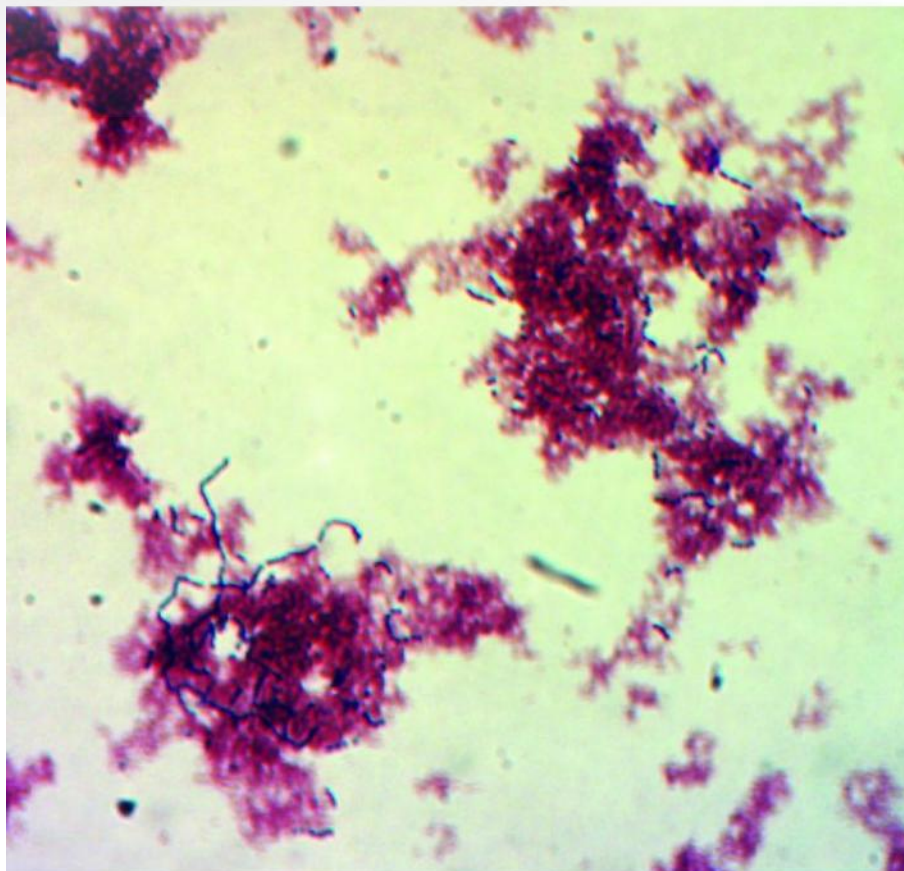


Référence : COLGRAM



Identifiez vos Gram + / Gram -

Permet notamment de colorer les bactéries lactiques.

Réalisez une coloration rapide d'un frottis de yaourt ou de fromage en classe et observez avec les élèves les bactéries lactiques.

Composition :

- 80 ml de Cristal violet Oxalate
 - 80 ml de Liquide de Lugol stabilisé
 - 80 ml de différenciateur rapide
 - 80 ml de Safranine
 - 4 poires compte-gouttes 5 ml
- Notice technique et pédagogique disponible sur notre site.

Nombre de binômes : 30 à 100

Matériel nécessaire : yaourts, lames, lamelles, eau stérile

Temps de préparation : 5 minutes la veille

Conservation : 6 mois à température ambiante