

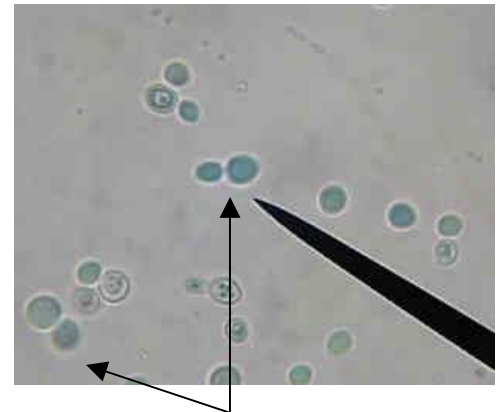


1. OBSERVACIÓ DE LLEVATS (*Saccharomyces cerevisiae*)

El *Saccharomyces cerevisiae* és un dels llevats responsables de la fermentació del vi i també és el llevat que s'utilitza per fer pa (llevat de forner).

Material necessari:

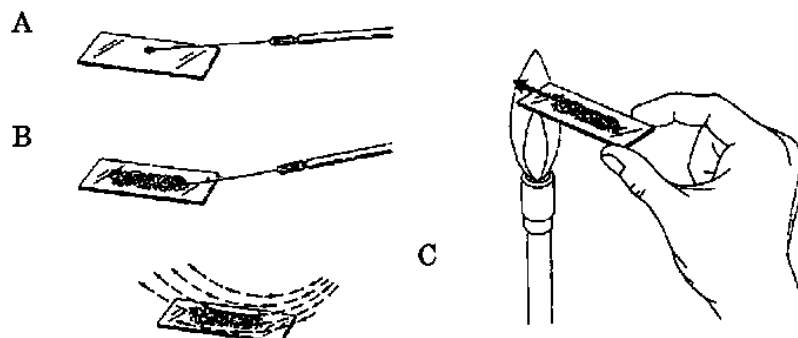
- *Saccharomyces cerevisiae* liofilitzat o llevat de forner.
- Aigua (no destil·lada)
- Sucre
- 1 vas de precipitats o got
- 1 cullereta
- 1 comptagotes
- Portaobjectes / cobreobjectes
- Blau de metilè o blau cotó (colorant)
- Bec Bunsen



Llevats en gemmació (1000X)

Procediment:

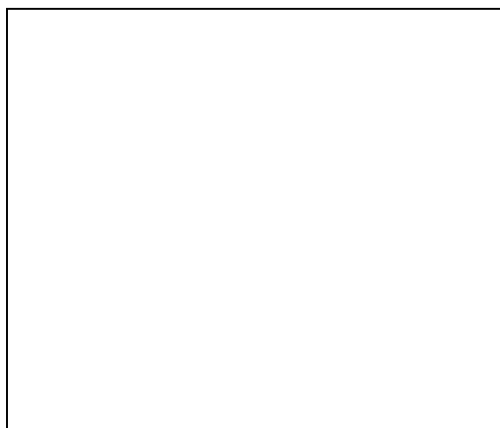
1. Posa 100 ml d'aigua en un vas de precipitats.
2. Afegeix-hi uns 5g (una cullerada) de sucre i remena-ho.
3. Afegeix-hi uns 2g de llevat.
4. Deixa-ho 1 o 2 dies perquè els llevats s'activin i comencin a reproduir-se.
5. Agafa una gota del cultiu amb el comptagotes i col·loca-la sobre el portaobjectes (A).
6. Escampa-la fins a formar una pel·lícula damunt el portaobjectes (B).
7. Fixa la mostra deixant-la assecar a l'aire o bé passant el portaobjectes damunt la flama del Bunsen a una distància apropiada per a no cremar-la (C).



TREBALL DE LABORATORI



8. Afegeix-hi unes gotes de colorant i deixa-ho que es tenyeixi durant 30 segons.
9. Renta-ho amb aigua, per eliminar el colorant sobrant. Deixa-ho escórrer.
10. Eixuga el voltant i per sota. Si cal, afegeix-hi una gota d'aigua al centre.
11. Damunt col·loca-hi el cobreobjectes i observa-ho al microscopi. Comença enfocant a poc augment i vés canviant fins, si pot ser, arribar a 1000X.
12. Fes un dibuix del que hakis observat. Indica els augments.



La gemmació d'un llevat té una durada aproximada d'uns 20 minuts. Cal tenir en compte però, que hi influiran les condicions ambientals.