



## ROTI®Store Hefe-Cryoröhrchen

Zur Herstellung von Gefrierkulturen

### A. Produktbeschreibung

ROTI®Store ist ein Produkt zur Herstellung von Gefrierkulturen. Es ermöglicht die sichere Aufbewahrung und Rekultivierung von Mikroorganismen. ROTI®Store Hefe-Cryoröhrchen wurden speziell zur Herstellung von Hefe-Gefrierkulturen entwickelt. Das Spezial-Einfriermedium ermöglicht das Einfrieren und die Rekultivierung von verschiedenen Hefe-Stämmen wie z. B. *Saccharomyces cerevisiae* oder *Candida albicans*. Eine kurzzeitige Lagerung (einige Wochen) kann bei -20 °C erfolgen, für die Dauerlagerung empfehlen wir mindestens -80 °C. Zur Rekultivierung entnehmen Sie ein Kügelchen und bringen es mit dem gewünschten Kulturmedium in Kontakt.

Die Cryokonservierung wurde erfolgreich getestet an *S. cerevisiae*, *C. albicans*, *C. sake*, *C. tropicalis*, *Zygosaccharomyces rouxii*, *Dekkera bruxellensis* und *Malassezia furfur*.

### B. Packungsinhalt und Lagerung

ROTI®Store besteht aus 50 Cryoröhrchen mit je circa 25 Kügelchen in einem speziellen Cryomedium. Die nicht beimpften ROTI®Store

Hefe-Cryoröhrchen können bei +4 °C bis +25 °C aufbewahrt werden (optimale Lagerung: +4 bis +8 °C). Sie sollten nicht ständig dem Sonnenlicht ausgesetzt werden.

### C. Beimpfen

- Sie benötigen eine frische Übernachtskultur oder in Kulturmedium resuspendierte Kolonien mit einer OD<sub>660</sub> von mindestens 2.\*
- Überprüfen Sie das Röhrchen vor Gebrauch auf eventuelle Kontaminationen (Trübungen). Beschriften Sie bitte das Cryogefäß mit einem wasserfesten Marker (z.B. ROTILABO®-LabMarker, Roth Best.-Nr. 3083.2) und geben Sie ca. 0,5 ml Kulturlösung hinzu.
- Verschließen Sie das Gefäß fest und schütteln Sie es einige Male vorsichtig.
- Entnehmen Sie mit einer sterilen Pipette (Roth Best.-Nr. EA69.1) den Überstand über den Kügelchen und entsorgen Sie diesen sachgerecht.
- Das beimpfte, fest verschlossene ROTI®Store Hefe-Cryoröhrchen können Sie nun einige Wochen bei -20 °C oder zur Dauerlagerung bei mindestens -80 °C einfrieren und aufbewahren.



\*Das direkte Animpfen von ROTI®Store Cryoröhrchen mittels gepickter Kolonien ist möglich, ergibt allerdings deutlich niedrigere Rekultivierungsraten. Wir empfehlen in diesem

Fall, eine Kolonie gut in dem Cryomedium abzustreifen, das Cryoröhrchen für 15-20 min bei 4 °C leicht zu schütteln und erst dann den Überstand abzunehmen.

### D. Rekultivieren

- Entnehmen Sie das ROTI®Store Hefe-Cryoröhrchen der Tiefkühleinrichtung und überführen Sie es in einen kalten Cryoblock (z.B. ROTILABO®Kühlboxen, Roth Best.-Nr. K088.1). Das Röhrchen sollte niemals auftauen.
- Mit einer sterilen Pinzette oder Impfnadel (z.B. Roth Best.-Nr. EA88.1) entnehmen Sie unter sterilen Bedingungen ein Kügelchen und verschließen das Cryoröhrchen wieder.
- Das entnommene Kügelchen können Sie nun direkt in ein Flüssigmedium geben oder auf einem festen Kulturmedium ausrollen.

Ø: 12 mm

Länge: 49 mm

#### Carl Roth GmbH + Co. KG

Schoemperlenstraße 3-5 • 76185 Karlsruhe  
Postfach 100121 • 76231 Karlsruhe  
Telefon: +49 (0) 721/ 5606-0  
Fax: +49 (0) 721/ 5606-149  
info@carlroth.de • www.carlroth.de

jh 12/2021

Die Firma ist eine Kommanditgesellschaft mit Sitz in Karlsruhe, Reg. Gericht Mannheim HRA 100055. Persönlich haftende Gesellschafterin ist die Roth Chemie GmbH mit Sitz in Karlsruhe, Reg. Gericht Mannheim HRB 100428.  
Geschäftsführer: André Houdelet

## ROTI®Store Hefe-Cryoröhrchen

X983.1

50 Röhrchen mit je 25 Kügelchen

## Instructions for use



### ROTI®Store yeast cryo-vials

For preparing cryogenic cultures

#### A. Product description

ROTI®Store is a product for preparing cryogenic cultures. It enables safe storage and recultivation of microorganisms. ROTI®Store yeast cryo-vials have been specially developed for the preparation of yeast cryogenic cultures. The special freezing medium facilitates freezing and recultivation of different yeast stocks such as *Saccharomyces cerevisiae* or *Candida albicans*. They may be stored at -20 °C for several weeks. For long term-storage we recommend a minimum of -80 °C. In order to recultivate simply remove a bead and bring it into contact with desired culture medium.

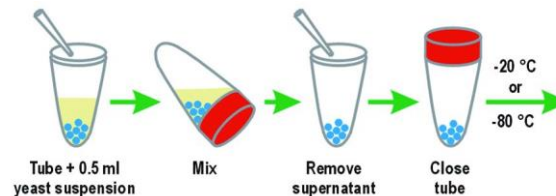
Cryo-conversation has been successfully tested for *S. cerevisiae*, *C. albicans*, *C. sake*, *C. tropicalis*, *Zygosaccharomyces rouxii*, *Dekkera bruxellensis* and *Malassezia furfur*

#### B. Pack contents and storage

ROTI®Store contains 50 cryo-vials with approx. 25 beads per vial in a special yeast cryo-medium. The non-inoculated ROTI®Store yeast cryo-vials can be stored between +4 °C to +25 °C (optimal storage: +4 to +8 °C). They should not be constantly exposed to sunlight.

#### C. Inoculation

- You will require a fresh overnight culture or colonies resuspended in culture medium with an OD<sub>660</sub> of at least 2.\*
- Check the vial prior to use for possible contamination (cloudiness). Please label the cryo-vial with a waterproof marker (e.g. ROTILABO®-LabMarker, Roth Art. No. 3083.2) and add approx. 0.5 ml culture solution.
- Close the vial tightly and shake it carefully several times.
- Remove the supernatant above the pellet with a sterile pipette (Roth Art.No. EA69.1) and dispose of it correctly.
- The inoculated and tightly closed ROTI®Store yeast cryo-vial can now be frozen and stored at -20 °C for several weeks or at -80 °C (or lower for years).



\*Direct inoculation of ROTI®Store cryo-vials using picked colonies is possible, it does result, however, in much less efficient recultivation rates. In these cases, we recommend to resuspend the colony well in the cryo medium. Slightly agitate the tube 15-20 mins. at 4 °C and remove the supernatant only then.

#### D. Recultivation

- Remove the ROTI®Store yeast cryo-vial from the deep-freezer and transport it in a cold cryo-block (e.g. Cooling box ROTILABO® blue, Roth Art.No. K088.1). The vial should not be allowed to thaw.
- Remove a bead under sterile conditions with a sterile pincette or inoculation needle (e.g. Roth Art.No. EA88.1) and then close the cryo-vial.
- The bead may now be added directly to the liquid medium or rolled out onto a solid culture medium.

Ø: 12 mm  
Length: 49 mm

#### Carl Roth GmbH + Co. KG

Schoemperlenstraße 3-5 • 76185 Karlsruhe  
P.O. Box 100121 • 76231 Karlsruhe  
Phone: +49 (0) 721/ 5606-0  
Fax: +49 (0) 721/ 5606-149  
info@carlroth.com • www.carlroth.com jh 12/2021

The company is a limited partnership with headquarters in Karlsruhe, reg. court Mannheim HRA 100055. Roth Chemie GmbH, with headquarters in Karlsruhe, reg. court Mannheim HRB 100428, is the personally liable partner. Managing Director: André Houdelet. Sales tax identification number: DE 143621073.

#### ROTI®Store yeast cryo-vials

**X983.1** 50 vials with 25 beads per vial