



**Compact-Dry:**  
 il metodo semplice per l'individuazione di microrganismi  
 in alimenti, carni, latte, acque, cosmetici, prodotti  
 farmaceutici, superfici, etc.

Sistema pratico, adatto  
 alle industrie per il  
 controllo  
 microbiologico in  
 ingresso, in process  
 e sul prodotto finito.

Campionamento	Omogeneizzazione	Prelievo di 1-ml	Eventuale diluizione

Semina	Incubazione	Letture risultati	I Compact-Dry tramite gli indicatori redox e i substrati cromogenici, evidenziano nei colori tipici le colonie specifiche permettendo di distinguerle ed identificarle.

Compact Dry TC Conte totali	Compact Dry EC e.coli e Coliformi	Compact Dry CF Coliformi	Compact Dry YM Lieviti e Muffe	Compact Dry SL salmonella

Compact Dry ETB Enterobacteriaceae	Compact Dry SA Staphylococcus aureus	Compact Dry VP Vibrio parahaemolyticus	Compact-Dry-Swabs Campionamenti di superfici	Lo stoccaggio e la conservazione dei Compact-Dry è garantita a temperatura ambiente tra 18-24 mesi.