

FERMENTEUR MAESTRO

FICHE N° 8797

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : -

Fabricant : fabricant non renseigné

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Microbiologie

Organisme : Institut National de la Recherche Agronomique

Ville : Aurillac

Modèle :

Matériaux :

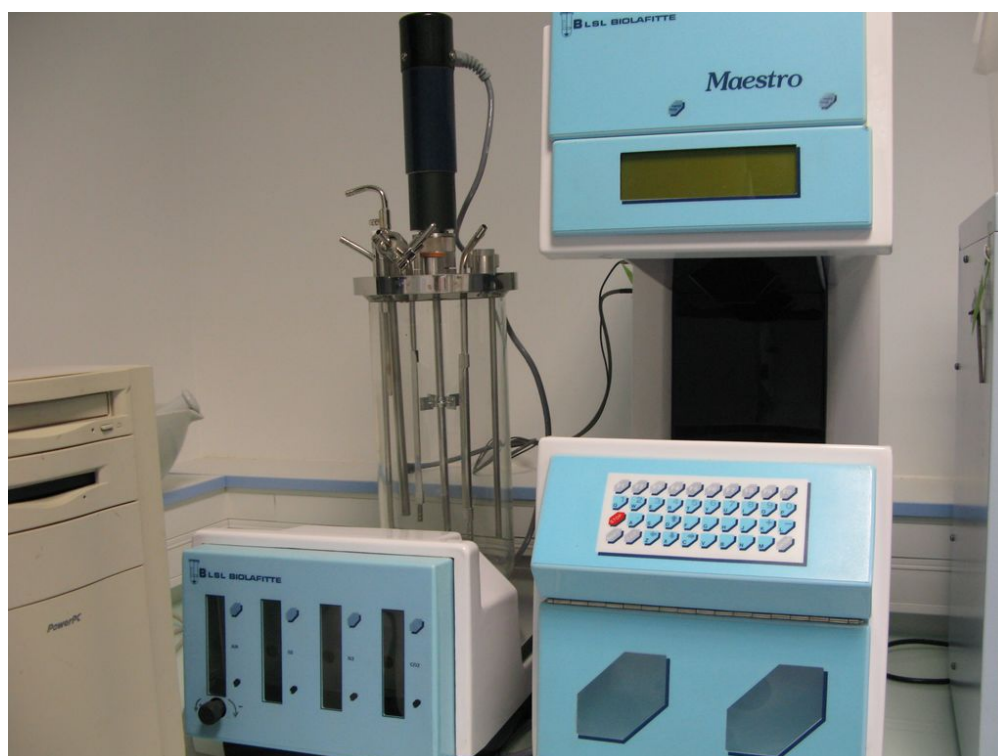
Description

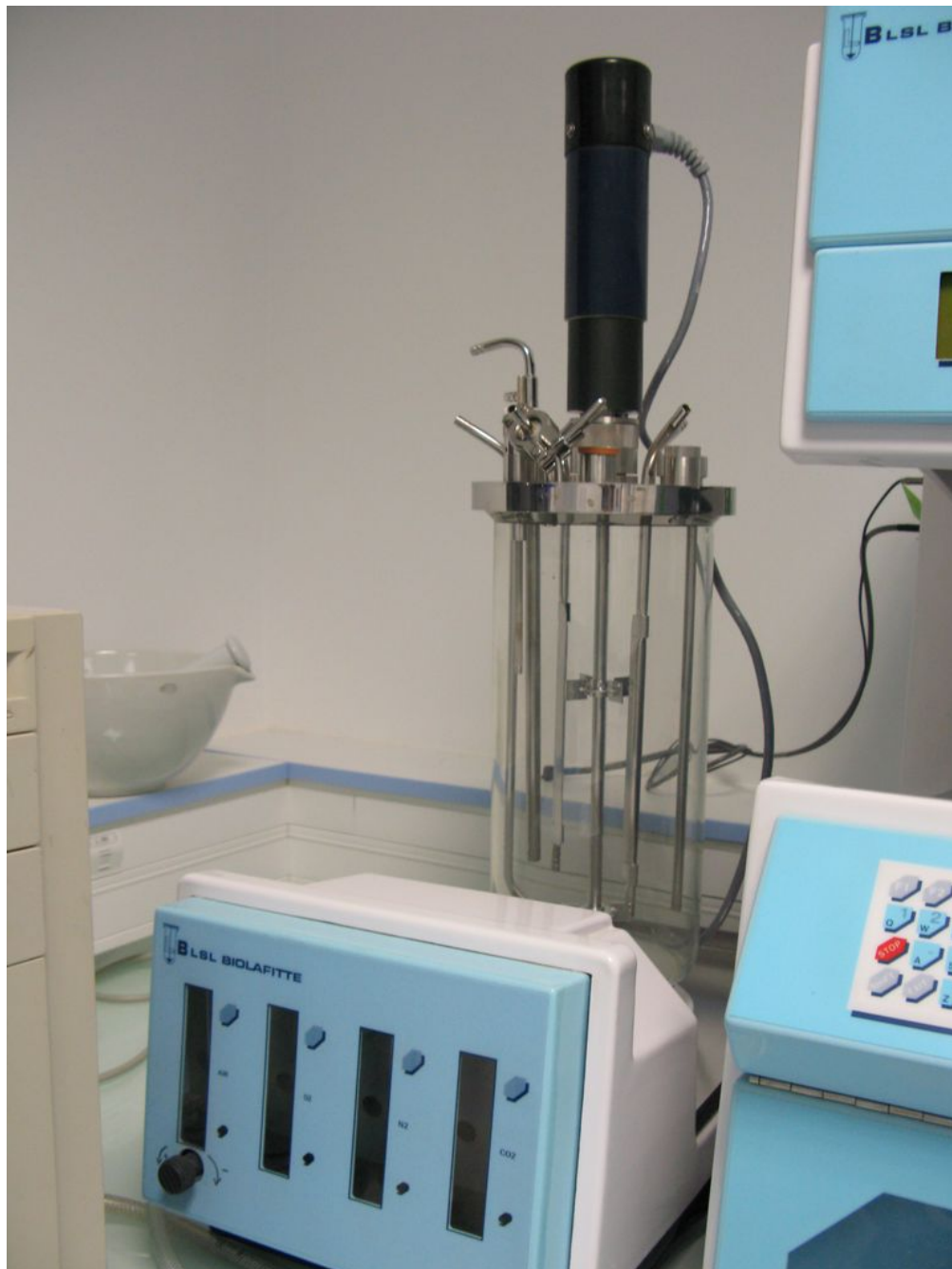
Le fermenteur Maestro se compose de deux éléments. Il y a une plateforme métallique permettant la régulation de la température sur laquelle repose un cylindre en verre. C'est une cuve thermostatée munie d'un système d'agitation actionné par un moteur. La cuve en verre présente l'avantage de pouvoir se retirer entièrement pour être stérilisée. Devant, un compartiment muni de vitre indique "Air-O₂-N₂-CO₂". Le second élément se compose d'un clavier et d'un écran LCD au niveau supérieur. Sur le côté, deux pompes péristaltiques servent à l'alimentation du milieu de culture et à l'addition de base pour le contrôle du pH. Il y a également un système d'impression des événements.

Utilisation

Le fermenteur est un appareil permettant de multiplier des micro-organismes afin d'obtenir une biomasse importante. Contrairement aux systèmes plus simples utilisés généralement pour les cultures, le fermenteur permet de contrôler les conditions de température, de pH et d'aération (réglage du débit d'air). L'aération est un paramètre important qui influence la multiplication des micro-organismes cultivés.

Le fermenteur n'est pas utilisé actuellement dans le laboratoire dans l'unité de Recherches Fromagères d'Aurillac.











Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Fermenteur Maestro (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=13647>, consulté le 2026-07-26