

FERMENTEUR

FICHE N° 22

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : Quickfit

Domaines : Biologie

Sous-domaines : Biologie végétale, Biologie animale, Microbiologie

Organisme : Université de Lille

Ville : Villeneuve d'Ascq

Modèle :

Matériaux : Verre Pyrex, marque déposée

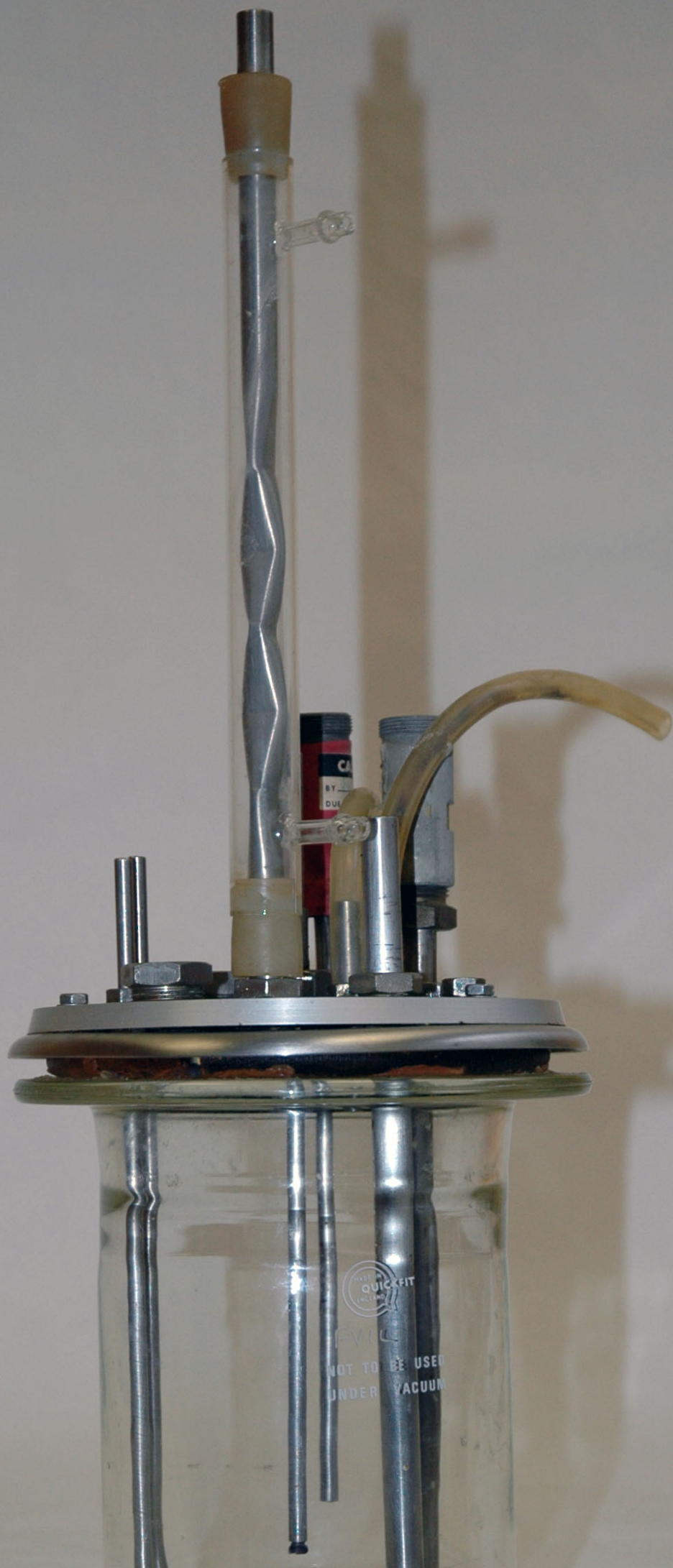
Description

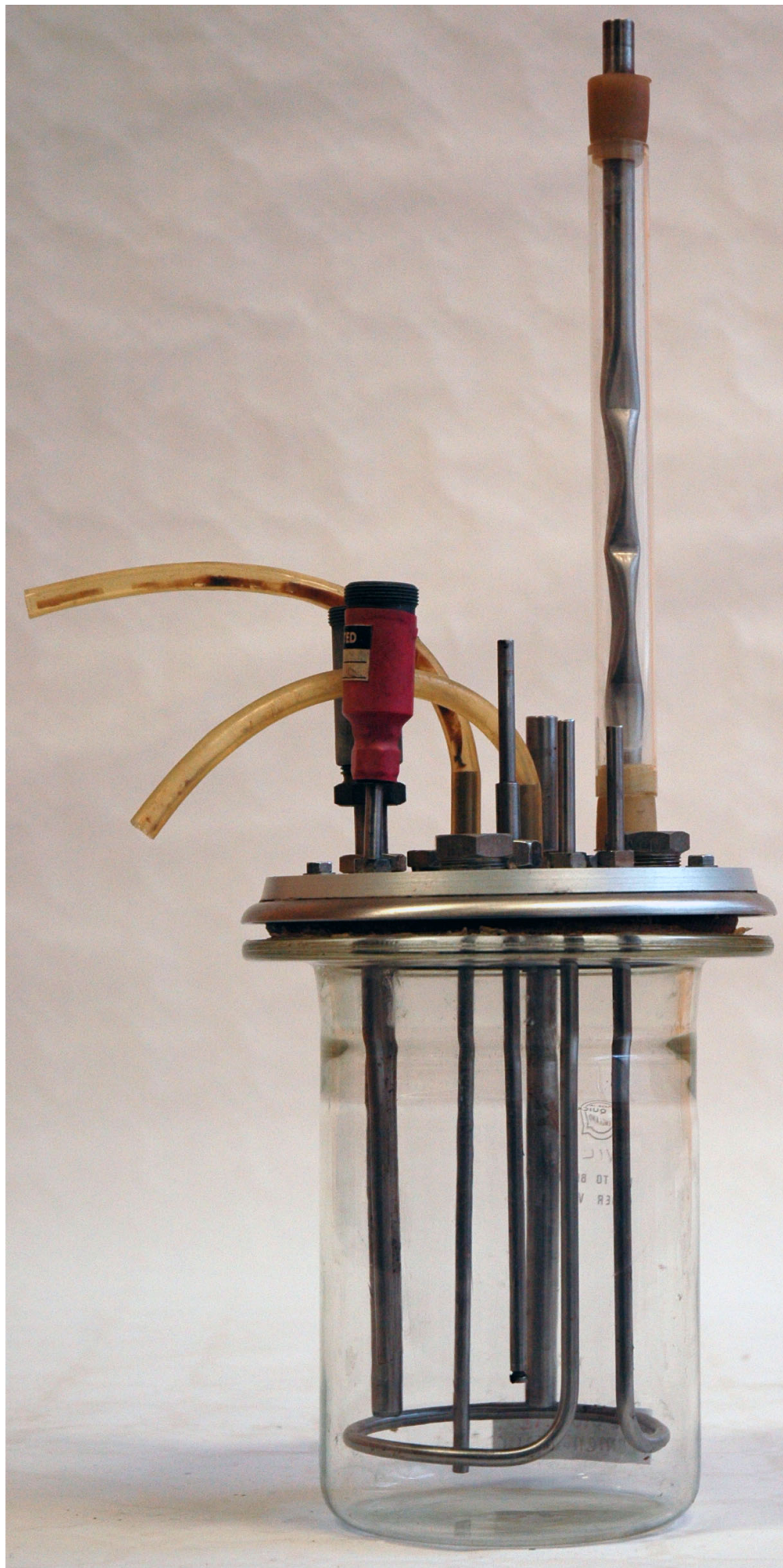
Le fermenteur est un vase fermé par un couvercle métallique percé de plusieurs trous permettant l'accès à l'intérieur du vase, dans lequel une boucle résistante de chauffage est fixée au couvercle.

Les produits à étudier sont placés dans le vase et chauffés par la résistance afin de provoquer la fermentation. Les trous permettent l'arrivée d'oxygène et l'évacuation du dioxyde de carbone.

Utilisation

Le fermenteur a servi à la réalisation de fermentations lors de travaux pratiques ou de recherche en biologie.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Fermenteur (Quickfit),
<https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=16528>, consulté le 2026-07-29