

Baca – TUM 503

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Alehefe

Beschreibende Verkostung:

Farbe: helles Bernstein, naturtrüb

Schaum (visuell): gut

Geruch: rein, fruchtig mit feinem Beerenaroma

Geschmack vollmundig, rezent, mild, im Abtrunk harmonisch

Untersuchungsparameter

Gärbedingungen

Vergärungsgrad

pH-Wert

Δ pH (pH-Abnahme)

Diacetyl

Acetaldehyd

Ester gesamt

Höhere aliphatische Alkohole gesamt

Gesamtnote nach DLG

Ergebnis

12,8°P, 20°C isotherm

67,23 %

4,30

1,05

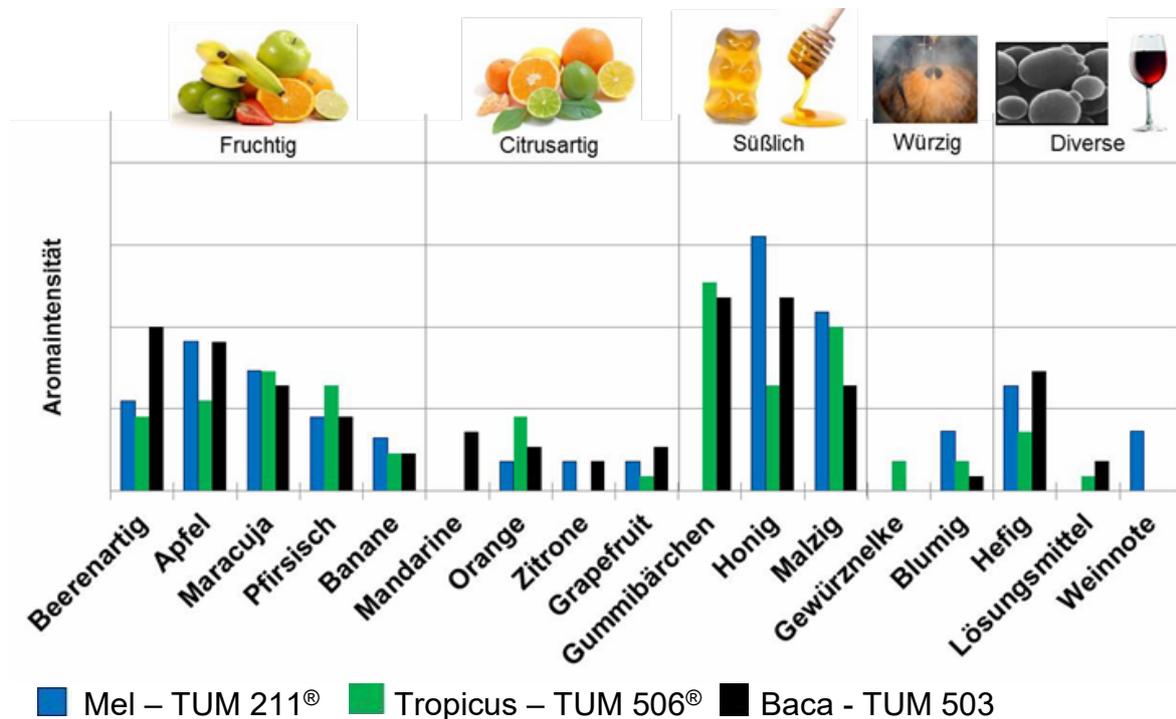
0,08 mg/l

6,90 mg/l

22,30 mg/l

128,10 mg/l

4,73



Quelle:

Meier-Dörnberg, T.: Daten aus aktuellen Forschungsergebnissen „Praxisrelevante Charakterisierung von *Saccharomyces* Hefen“ (2015)

Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München