

FermentumAlta – TUM 540

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Alehefe

Beschreibende Verkostung:

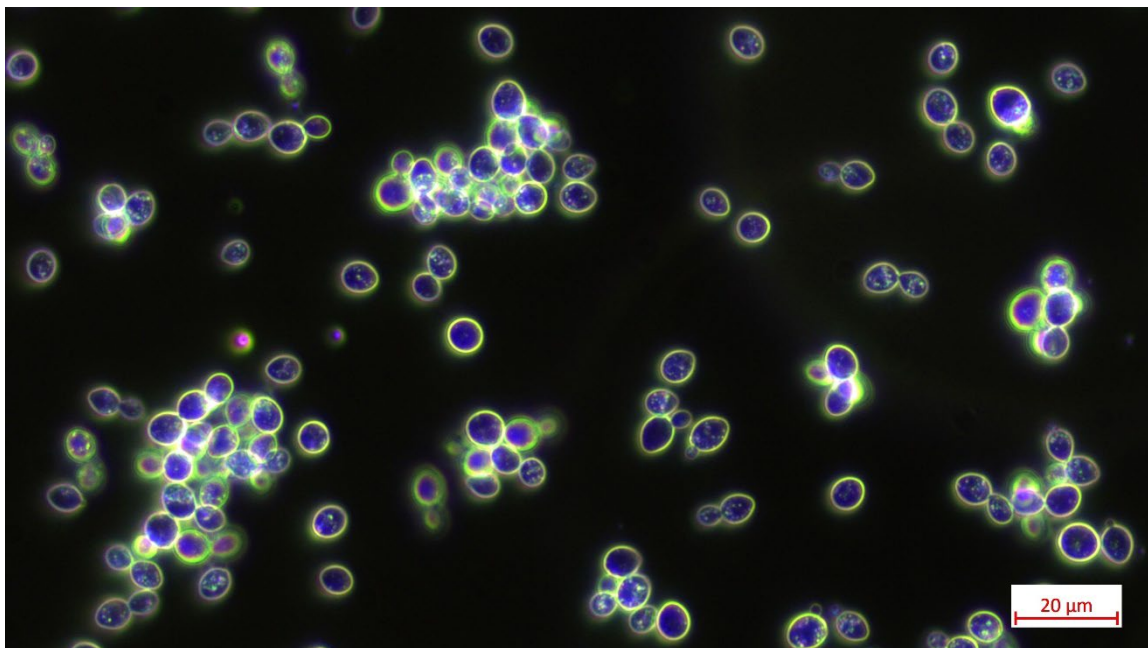
Geruch: rein, neutral, wenig Fruchtigkeit, geringe Esterbildung
Geschmack: rein, neutral, leicht trockener Abtrunk

Hintergrundinformationen

Diese hoch vergärende Hefe stammt aus Amerika.

Weitere Informationen

- mittelstarke Flockulation
- starkes Gärungsverhalten
- kann auch für High Gravity Würzen verwendet werden (bei Würzen bis zu 25° Plato können bis zu 11 % Vol. Alkohol erreicht werden)
- empfohlene Gärtemperatur bei 18 °C bis 22 °C
- empfohlene Anstellhefezellzahl bei ca. 10 Mio Zellen/ml Würze



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes FermentumAlta – TUM 540
(Foto FermentumAlta – TUM 540 / © FZW BLQ)