

## Harmonia – TUM 511®

*Saccharomyces cerevisiae*  
obergärige Alehefe

### Beschreibende Verkostung:

Geruch: rein, neutral, geringe Esterbildung

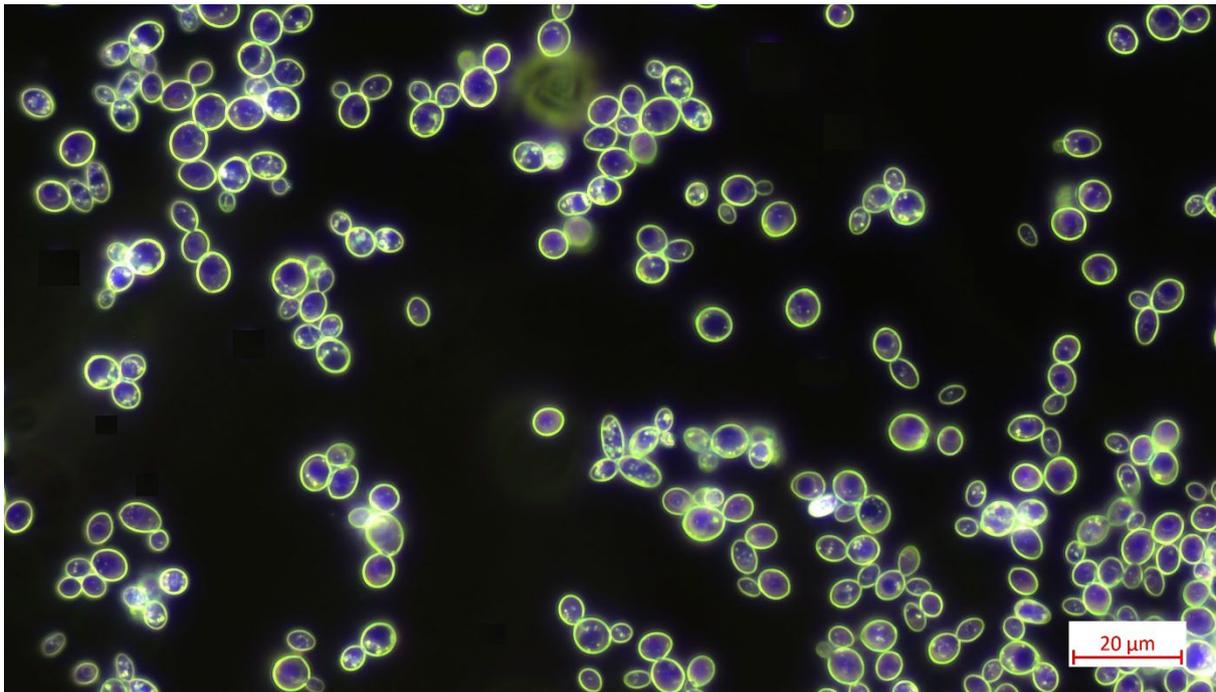
Geschmack: rein, neutral, im Abtrunk sehr harmonisch

### Hintergrundinformationen

Dieser Hefestamm stammt ursprünglich aus Amerika. Diese Hefe harmoniert sehr gut mit fast allen Malz- / und Hopfensorten.

### Weitere Informationen

- mittelstarke Flockulation
- normales Gärungsverhalten
- je nach Hopfensorte, können besondere Geschmacksnuancen verstärkt werden
- empfohlene Gärtemperatur bei 18 bis 22°C
- empfohlene Anstellhefezellzahl bei ca. 10 Mio Zellen/ml Würze



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Harmonia – TUM 511  
(Foto Harmonia – TUM 511 / © FZW BLQ)