

Mel – TUM 211®

Obergärige Ale-/Stoutbierhefe
Saccharomyces cerevisiae,

Beschreibende Verkostung

Farbe: helles Bernstein, naturtrüb

Schaum (visuell): gut

Geruch: rein, leicht malzaromatisch mit Honignote

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

72,63 %

4,28

1,07

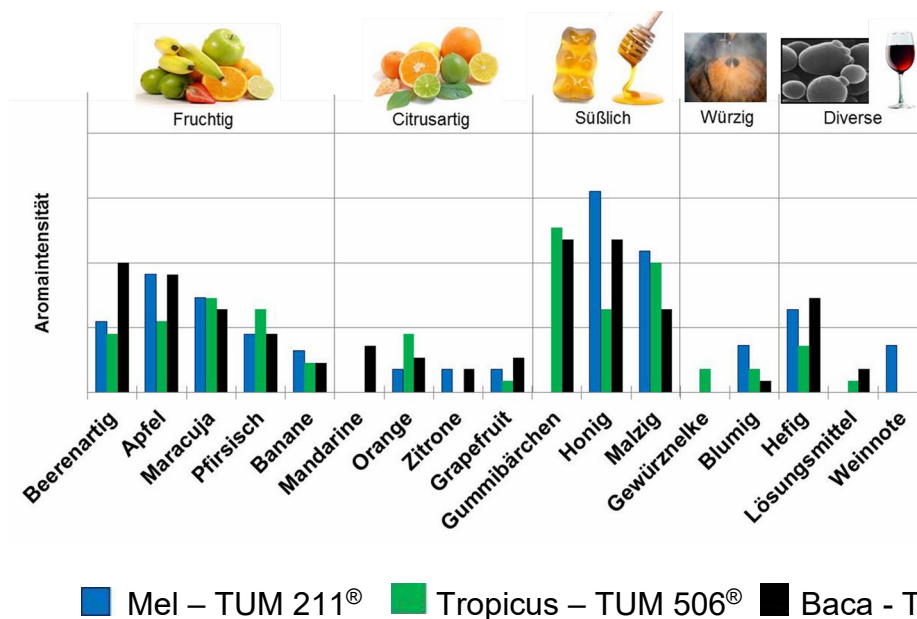
0,08 mg/l

0,27 mg/l

27,77 mg/l

110,0 mg/l

4,64



Quelle:

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

Technische Universität München – Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität -