

## Pensum – TUM 210®

*Saccharomyces cerevisiae*  
obergärige Ale-/Stouthefe

### Beschreibung

Dieser Hefestamm hat eine hohe Gärgeschwindigkeit und hat einen ausgeglichenen Geschmack. Die Hefe stellt nahezu keine grossen Ansprüche an die zu vergärende Würze. Der Gesamttrunk ist rasch harmonisch abklingend.

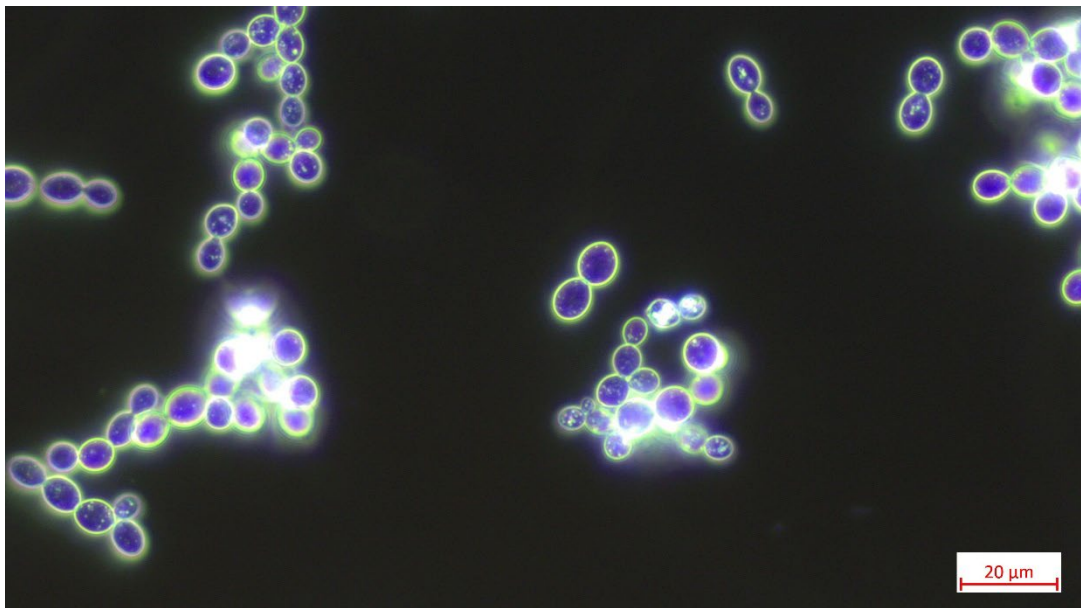
### Untersuchungsparameter

Gärbedingungen	12,8°P, 20°C isotherm
Vergärungsgrad	82 %
pH-Wert	4,4
Diacetyl	0,05 mg/l
Acetaldehyd	5,4 mg/l
Ester gesamt	31,7 mg/l
Summe der Alkohole gesamt	110,4 mg/l

### Ergebnis

### Kurzcharakteristik

Gärleistung	sehr hoch
pH Abfall	stark
Diacetylreduktion	sehr gut
Schaum	sehr gut
Differenz EVs/AVs	sehr gering
Acetaldehyd	normal
Höhere Alkohole	normal
Ester	höher



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Pensum - TUM 210®  
(Foto Pensum - TUM 210® © FZW BLQ)

Quellen: Geiger E.; Tenge C.: Vorlesung „Biologische Analyse und Betriebsüberwachung“ (Stand SS 2007)  
 Geiger E.; Tenge C.: Vorlesung „Technologie der Gärung“ (Stand WS 2007/2008)  
 Geiger E.; Tenge C.: Praktikumsskript „Gärungstechnologie/Organoleptik“ (Stand SS 2007)  
 Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München