

## Tropicus – TUM 506®

obergärige Alehefe  
*Saccharomyces cerevisiae*,

### Beschreibende Verkostung:

Farbe: helles Bernstein, naturtrüb

Schaum (visuell): gut

Geruch: rein, frucht aromatisch, erinnert an süße Passionsfrüchte

Geschmack vollmundig, rezent, mild, im Abtrunk harmonisch

### Untersuchungsparameter

Gärbedingungen

Vergärungsgrad

pH-Wert

$\Delta$ pH (pH-Abnahme)

Diacetyl

Acetaldehyd

Ester gesamt

Höhere aliphatische Alkohole gesamt

Gesamtnote nach DLG

### Ergebnis

12,8°P, 20°C isotherm

76,7 %

4,31

1,04

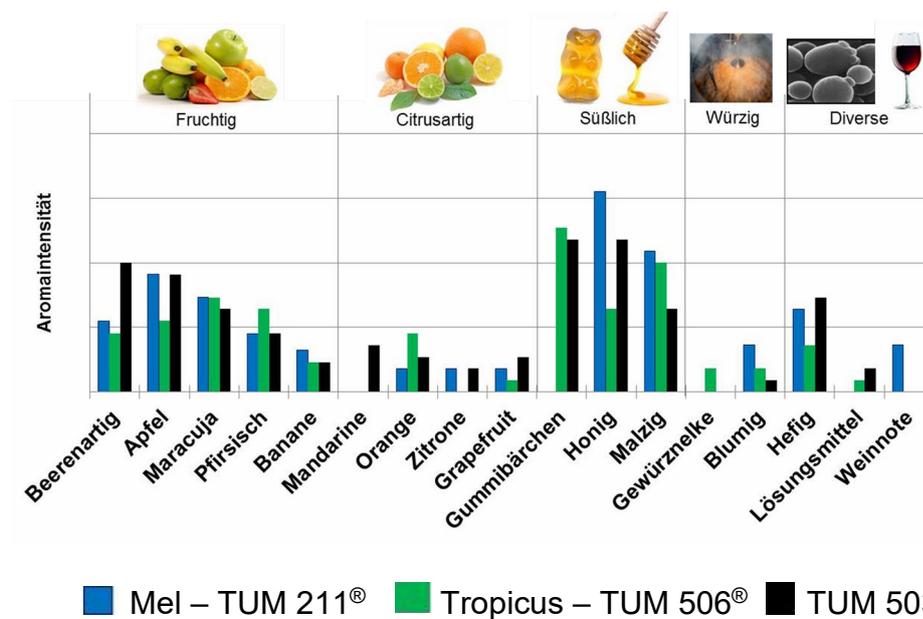
0,05 mg/l

8,43 mg/l

21,17 mg/l

113,87 mg/l

4,73



Quelle:

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

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