

Rhenus – TUM 308

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Altbierhefe

Beschreibende Verkostung:

Rhenus – TUM 308 ist eine rasch vergärende Hefe, die auch bei warmer Temperaturführung die Gärungsnebenproduktion nicht zu sehr in den fruchtigen Bereich führt, sondern den typischen Altbiercharakter aufweist. Die gute Aminosäureverwertung und eine angemessene SO₂-Bildung verleihen dem Bier eine sehr gute Vollmundigkeit und Geschmacksstabilität.

Untersuchungsparameter

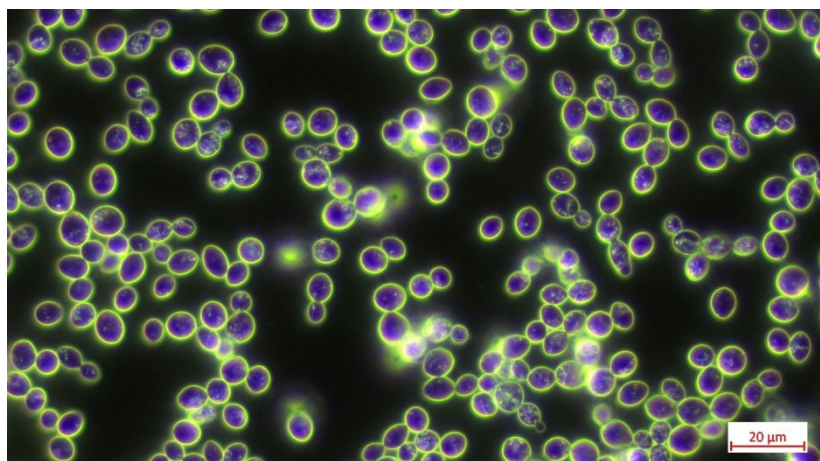
Gärbedingungen (nach 3 Tagen)
Vergärungsgrad scheinbar
pH-Wert
Diacetyl
Acetaldehyd im Filtrat
Ester gesamt
Alkohole gesamt
Zellen in Schwebel (nach 2 Tagen)

Ergebnis

12,0°P
73 %
4,45
0,05 mg/l
5,8 mg/l
17,9 mg/l
80,4 mg/l
80 Mio Z/ml

Kurzcharakteristik

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



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Rhenus – TUM 308
(Foto Rhenus - TUM 308 © 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