

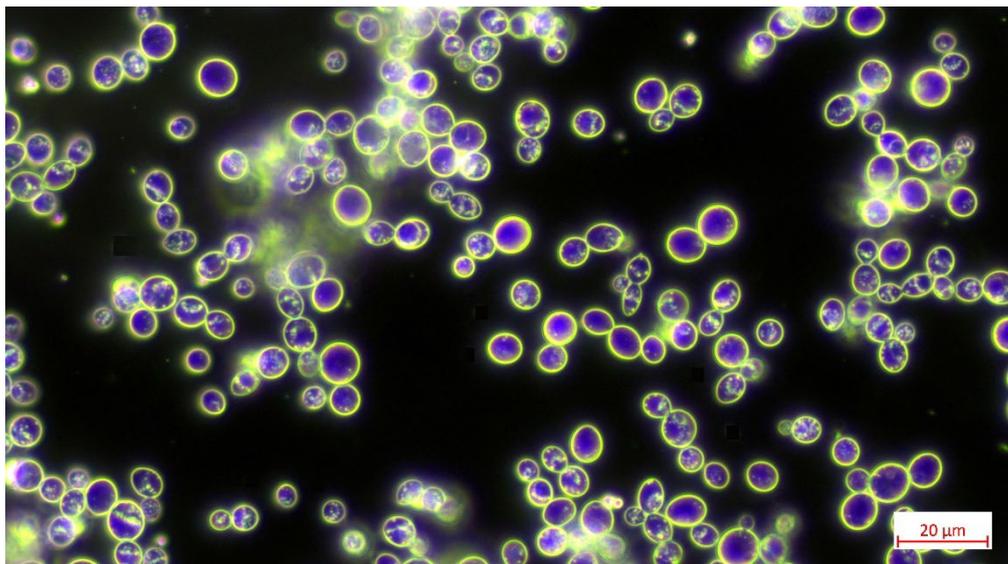
ColoniaVetus – TUM 165

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Kölsch-/Altbeerhefe

Beschreibende Verkostung:

Diese Hefe kann sowohl für Kölsch- als auch für Altbiere genutzt werden. Der Stamm vergärt anfangs etwas schleppender, doch nach der Lagerung erweist sich das Aroma, je nach Kölsch- bzw. Altbeerwürze, rein und harmonisch im Abtrunk.

Untersuchungsparameter	Ergebnis (nach 3 Tagen Hauptgärung)
Stammwürze	12,2 °P
Vergärungsgrad scheinbar	67 %
pH-Wert	4,4
Diacetyl	0,06 mg/l
Acetaldehyd	7,5 mg/l
Ester	18,5 mg/l
Alkoholgehalt	4,0
Kurzcharakteristik	
Gärleistung	normal
pH Abfall	normal
Bruchbildung	normal
Diacetylreduktion	gut
Schaum	gut
Acetaldehyd	erhöht
Höhere Alkohole	normal
Ester	niedrig



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Colonia – TUM 165
(Foto Colonia – TUM 165 © 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