

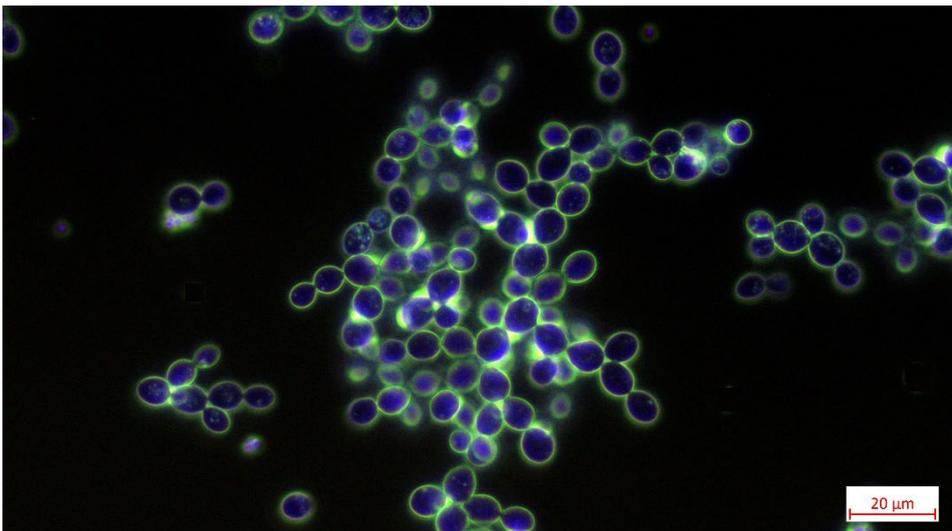
## Colonia – TUM 177®

*Saccharomyces cerevisiae*  
obergärige Kölschhefe

### Beschreibende Verkostung:

Diese Kölschhefe zeichnet sich durch einen raschen Gärverlauf aus. Die schon im Jungbier entstehenden Gärungsnebenprodukte verleihen dem Bier das typische, leicht fruchtige Kölscharoma.

Untersuchungsparameter	Ergebnis (nach 3 Tagen Hauptgärung)
Stammwürze	12,2 °P
Vergärungsgrad scheinbar	71 %
pH-Wert	4,4
Diacetyl	0,05 mg/l
Acetaldehyd	6,7 mg/l
Ester	39,4 mg/l
Alkoholgehalt	4,35
<b>Kurzcharakteristik</b>	
Gärleistung	hoch
pH Abfall	normal
Bruchbildung	normal
Diacetylreduktion	sehr gut
Schaum	gut
Acetaldehyd	normal
Höhere Alkohole	normal
Ester	höher



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Colonia – TUM 177®  
(Foto Colonia – TUM 177® © 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