

GlaciesPirum - TUM 247

Cyberlindnera saturnus
alternative Gärung

Beschreibende Verkostung:

Geruch: Aromatisch-fruchtiger Charakter, erinnert an Banane, Birne, Eisbonbon, Beeren
Geschmack: Aromatisch-fruchtiger Charakter

Kurzinformationen

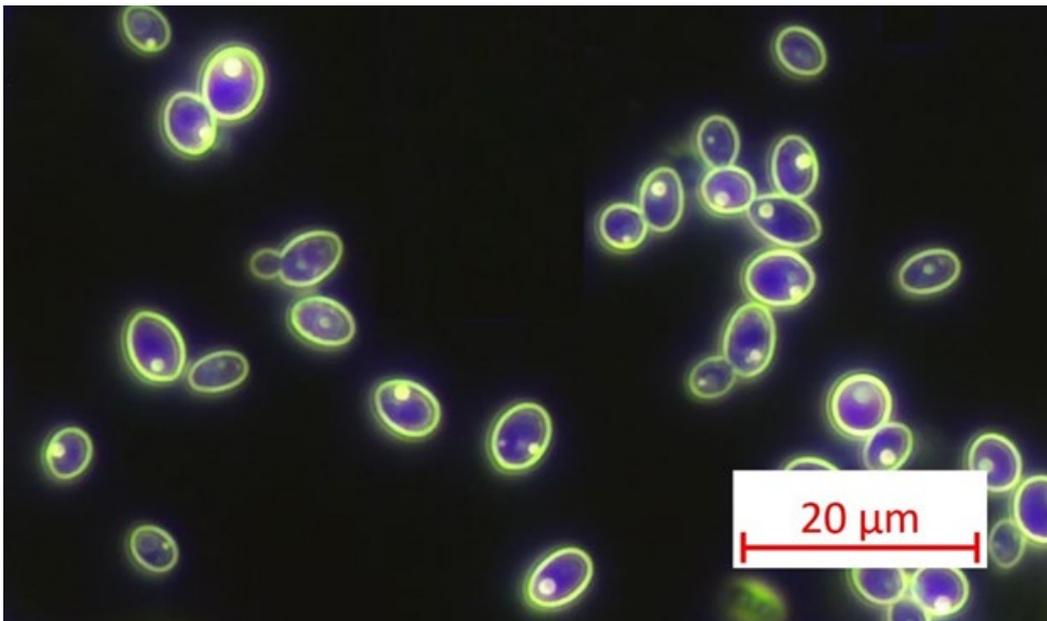
-Diese Hefe eignet sich zur Produktion
alkoholarmer und –freier Biere
-Gärtemperaturen
-Alkoholgehalt

>je nach Stammwürzegehalt

20-27 °C ($\uparrow T \rightarrow \uparrow$ Aromausprägung)
< 0,5 Vol.% bei Stammwürze von ca. 7 °P,
je nach Zuckerszusammensetzung und
Maischverfahren

-pH-Sturz nicht ausreichend

>Einsatz von Sauergut empfohlen



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes GlaciesPirum – TUM 247
(Foto GlaciesPirum – TUM 247 © FZW BLQ)

Quelle:

Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München