

## TUM SL17

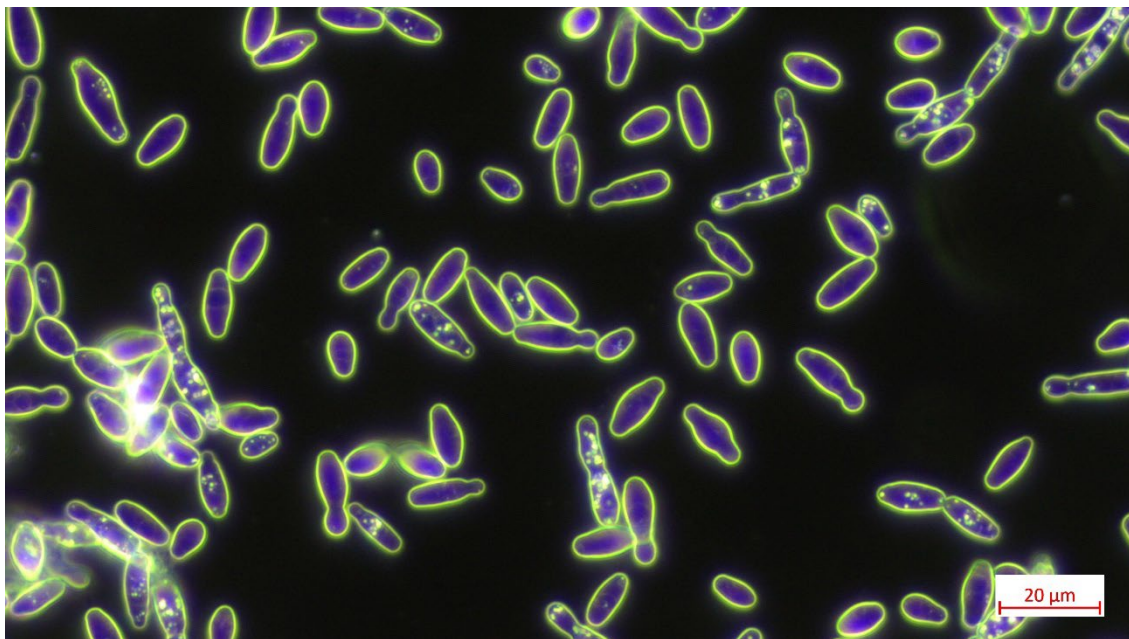
*Saccharomyces ludwigii*  
alternative Gärung

### Beschreibung:

Mit diesem Stamm kann man, ohne nachträglichen Aufwand der Alkoholreduzierung und je nach Steuerung des Maischverfahrens und der Würzezusammensetzung, ein alkoholarmes bzw. alkoholfreies Bier herstellen. Diese gärschwache Art kann keine Maltose und Maltotriose vergären. Von den Zuckern der Würze kann sie nur Glucose und Saccharose vergären.

### Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Gärbedingungen	7,0°P, 20°C isotherm
AV° scheinbar	12,0 %
EV° scheinbar	13,0 %
Alkoholgehalt %	0,44 %
Bittereinheiten	23,3
pH	4,80
Diacetyl	0,03 mg/l
2,3 Pentandion	0,01 mg/l
Acetaldehyd	2,1 mg/l



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes TUM SL 17  
(Foto TUM SL 17 © FZW BLQ)