

Adjunctio – TUM 378[®]

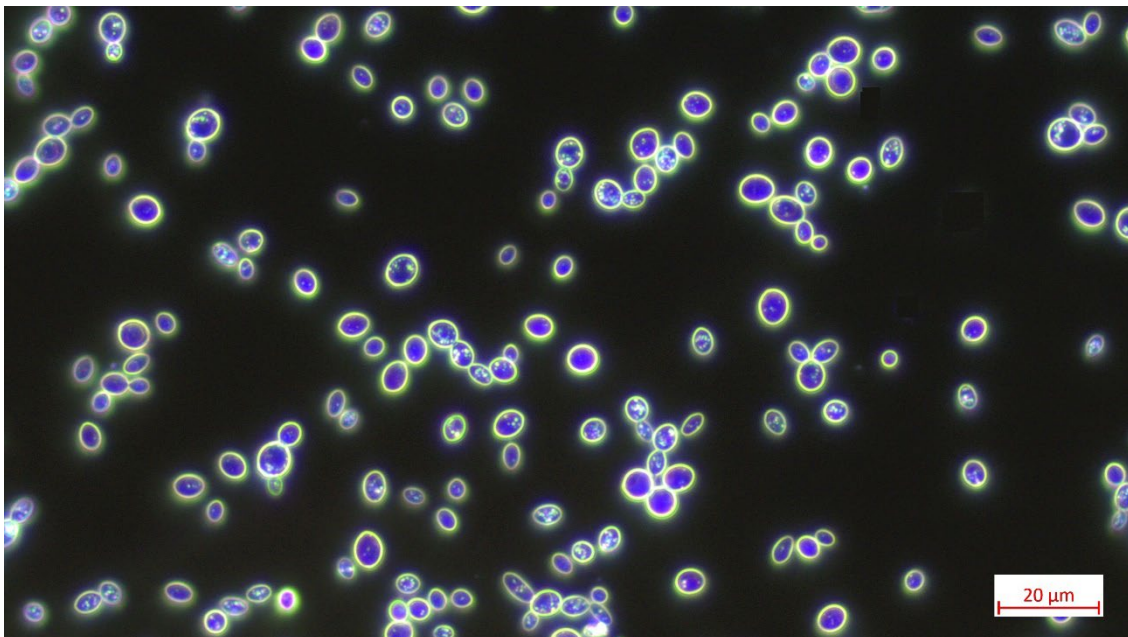
Saccharomyces cerevisiae
obergärige Witbierhefe

Beschreibung:

Dieser vielseitige Hefestamm eignet sich neben der Herstellung von Wit- auch zu belgischen Dubbel und Triple wie auch zu Gewürzbieren. Die Hefe produziert ein komplexes Aroma mit einem stark phenolischen Charakter, das die Esterkomponenten nicht so sehr in den Vordergrund des Geschmacks treten lassen. Das Nelkenaroma dieses Stammes wirkt sich dominant auf das fertige Bier aus. Je nach Brauprozess und Gärführung lassen sich sowohl leicht herbe, wie auch leicht fruchtige Biere produzieren. Die Geschmacksvielfalt lässt sich durch die Zugabe von z.B. Orangenschalen steuern.

Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Vergärungsgrad (%)	75
Temperaturbereich in °C	16 – 24
Alkoholtoleranz in Vol. %	11 - 12
Gärleistung	hoch
pH Abfall	normal
Bruchbildung	mittel
Diacetylreduktion	sehr gut
Schaum	gut
Differenz EVs/AVs	normal
Acetaldehyd	etwas höher
Höhere Alkohole	höher
Phenole	ausgeprägt
Ester	niedrig



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Adjunctio – TUM 378[®]
(Foto Adjunctio – TUM 378[®] © FZW BLQ)

Quelle: Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München