

Cella – TUM 594

Hybrid Saccharomyces uvarum x Saccharomyces eubayanus
alternative Gärung

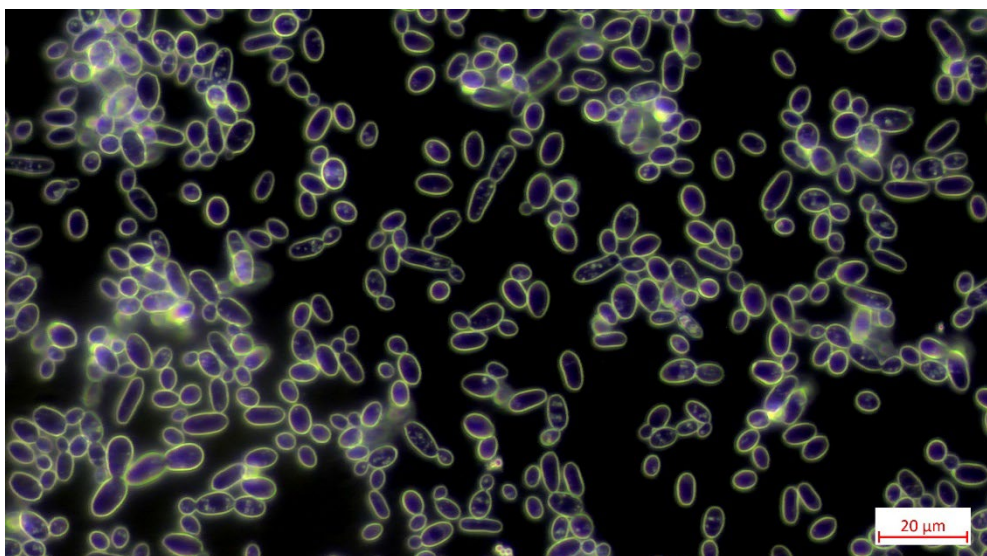
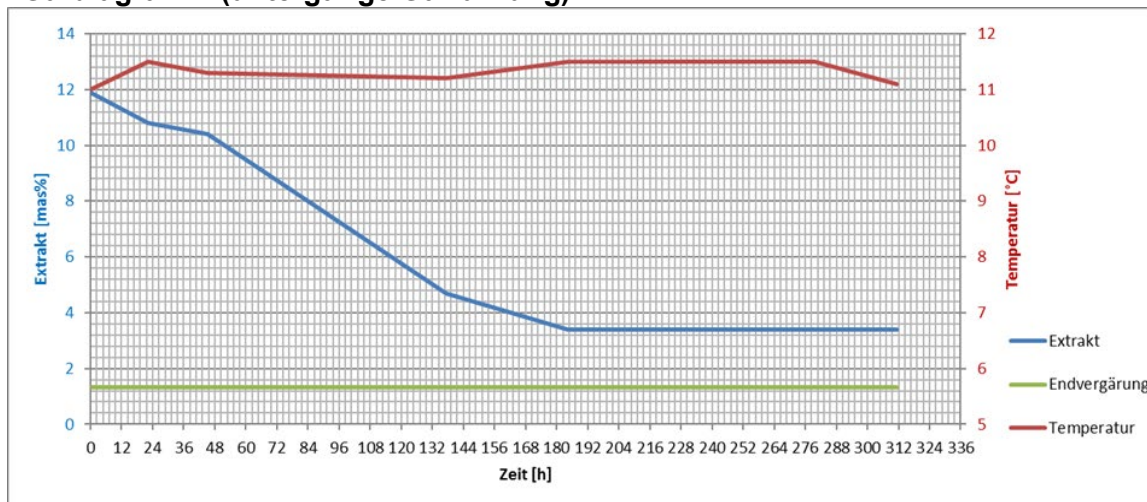
Beschreibende Verkostung:

Geruch: rein, angenehm leicht frisch-hefig, leichte Gewürznelke, leichte Vanille-Noten
Geschmack: rein, Spur Gewürznelke, sehr vollmundig, angenehm rezent, mild im Trunk bei sanftem Abgang Bittere mild betont

Hintergrundinformation

Aus alter Flasche der Weihenstephaner Staatsbrauerei isoliert; wilder Hefehybrid. Kältetolerante Hefe, welche bei untergäriger Gärführung eingesetzt werden kann.

Gärdiagramm (untergärige Gärführung)



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Cella – TUM 594
(Foto Cella – TUM 594 © FZW BLQ)

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