

Ceret – TUM 547

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Sherryhefe

Beschreibende Verkostung:

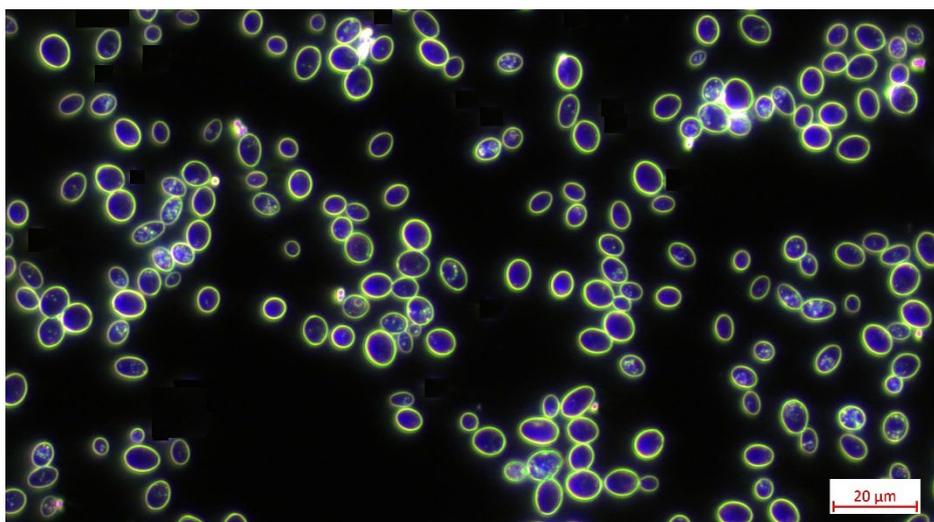
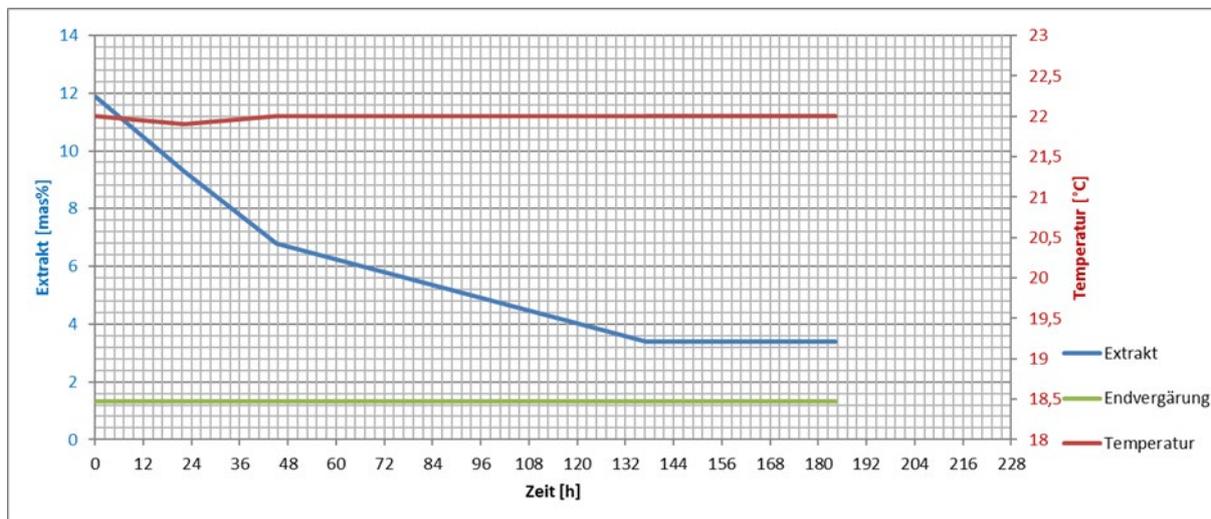
Geruch: rein, deutlich fruchtig, Maracuja und Citrus Noten, leichte Säure

Geschmack: rein, deutlich fruchtig, Maracuja Noten und betonte Zitrus Noten, angenehme Säure, vollmundig, rezent, trocken-leicht säuerlicher Abtrunk

Hintergrundinformation

Dieser Hefestamm wurde aus spanischen Sherryfässern isoliert.

Gärdiagramm (obergärige Gärführung)



Mikroskopische NAsicht des Hefestammes Ceret – TUM 547
(Foto Ceret – TUM 547 © FZW BLQ)