

FaexBavaria - TUM 214

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Weizenbierhefe

Beschreibende Verkostung:

Farbe: Bernstein, naturtrüb

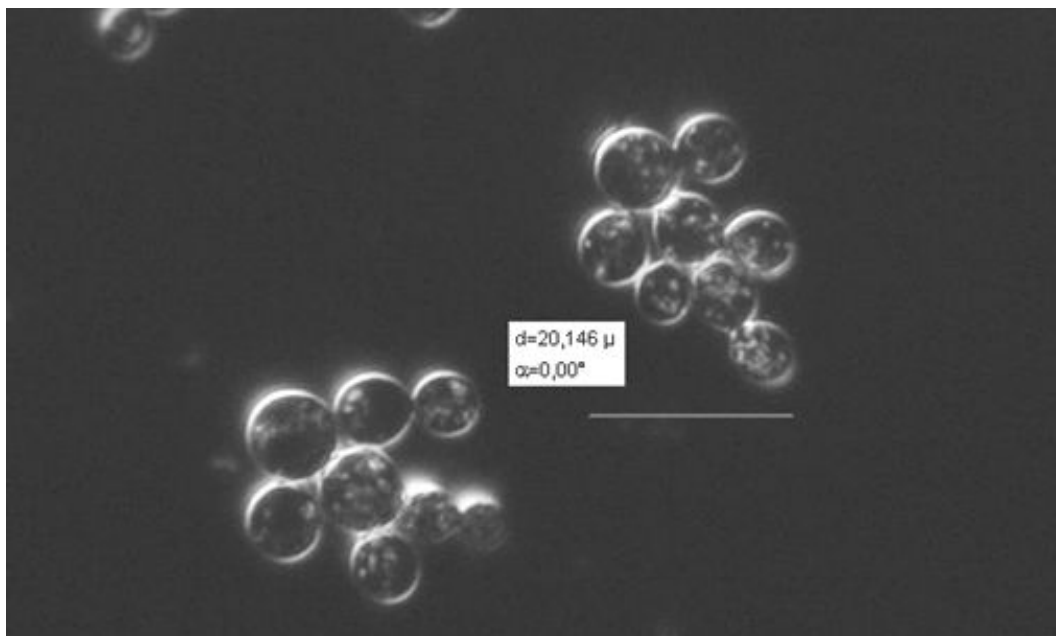
Schaum (visuell): gut

Geruch: rein, angenehm blumig-fruchtig, wenig phenolisch

Geschmack: rein, angenehm blumig-fruchtig, wenig phenolisch, vollmundig, rezent, mild, im Abtrunk weich, harmonsich

Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Vergärungsgrad	81,42 %
Δ pH (pH-Abnahme)	0,98
Zellen in Schwebelose – Wert am Maximum	60 Mio/ml
Δ FAN	118,2 mg FAN/l
Zuckerspektrum gesamt	78,91 g/l \rightarrow 1,04 g/l
Isoamylacetat nach 96 Stunden	2,37 mg/l
Ethylacetat nach 96 Stunden	27,22 mg/l
4-Vinylgucjacol nach 96 Stunden	2,50 mg/l
Isoamylalkohole nach 96 Stunden	60,28 mg/l
Diacetyl nach 96 Stunden	0,80 mg/l
Gesamtnote nach DLG	4,43



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes FaexBavaria - TUM 214
(Foto FaexBavaria - TUM 214 © FZW BLQ)

Quellen:

- Geiger E.; Tenge C.: Vorlesung „Biologische Analyse und Betriebsüberwachung“ (Stand SS 2007)
 Geiger E.; Tenge C.: Vorlesung „Technologie der Gärung“ (Stand WS 2007/2008)
 Geiger E.; Tenge C.: Praktikumsskript „Gärungstechnologie/Organoleptik“ (Stand SS 2007)
 Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München