

LunaBavaria – TUM 127®

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Weizenbierhefe

Beschreibende Verkostung:

Farbe: helles Bernstein, naturtrüb

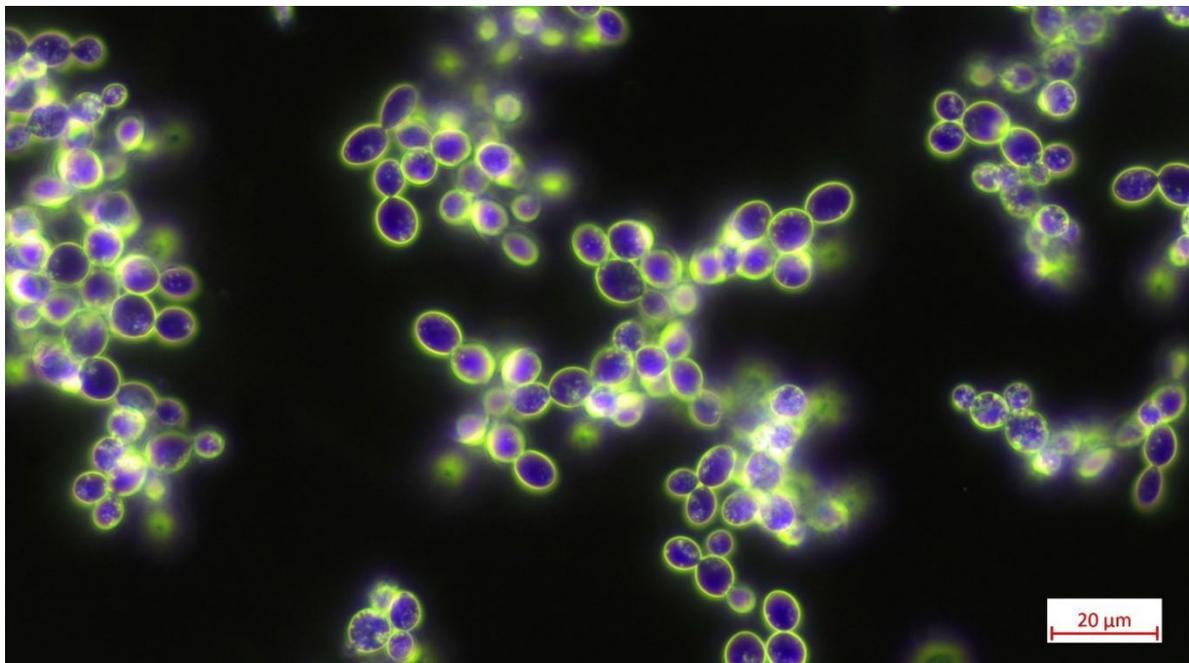
Schaum (visuell): gut

Geruch: rein, leicht obergärig, frisch hefig

Geschmack: rein, leicht obergärig, frisch hefig, vollmundig, rezent, im Abtrunk harmonisch

Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Vergärungsgrad	71 %
Δ pH (pH-Abnahme)	0,73
Zellen in Schwebe – Wert am Maximum	56,67 Mio/ml
Δ FAN	118,1 mg FAN/l
Zuckerspektrum gesamt	79,71 g/l → 12,07 g/l
Isoamylacetat nach 96 Stunden	3,06 mg/l
Ethylacetat nach 96 Stunden	29,82 mg/l
4-Vinylgujacol nach 96 Stunden	3,02 mg/l
Isoamylalkohole nach 96 Stunden	45,50 mg/l
Diacetyl nach 96 Stunden	0,43 mg/l
Gesamtnote nach DLG	4,40



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes LunaBavaria – TUM 127®
(Foto LunaBavaria – TUM 127® © FZW BLQ)

Quelle:

Schneiderbanger, H.: Daten aktueller Forschungsergebnisse „Weizenbierhefecharakterisierung“ (10.12.2012)
Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München