

SolBavaricus – TUM 175®

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Weizenbierhefe

Beschreibende Verkostung:

Farbe: Bernstein, naturtrüb

Schaum (visuell): gut

Geruch: rein, leicht fruchtig-estrig, hefig

Geschmack: rein, leicht fruchtig-estrig, hefig, vollmundig, rezent, im Abtrunk normal abklingend

Untersuchungsparameter

Vergärungsgrad

Δ pH (pH-Abnahme)

Zellen in Schwebelose – Wert am Maximum

Δ FAN

Zuckerspektrum gesamt

Isoamylacetat nach 96 Stunden

Ethylacetat nach 96 Stunden

4-Vinylgujanol nach 96 Stunden

Isoamylalkohole nach 96 Stunden

Diacetyl nach 96 Stunden

Gesamtnote nach DLG

Ergebnis

80 %

0,76

41,33 Mio/ml

126,7 mg FAN/l

77,13 g/l → 12,07 g/l

3,27 mg/l

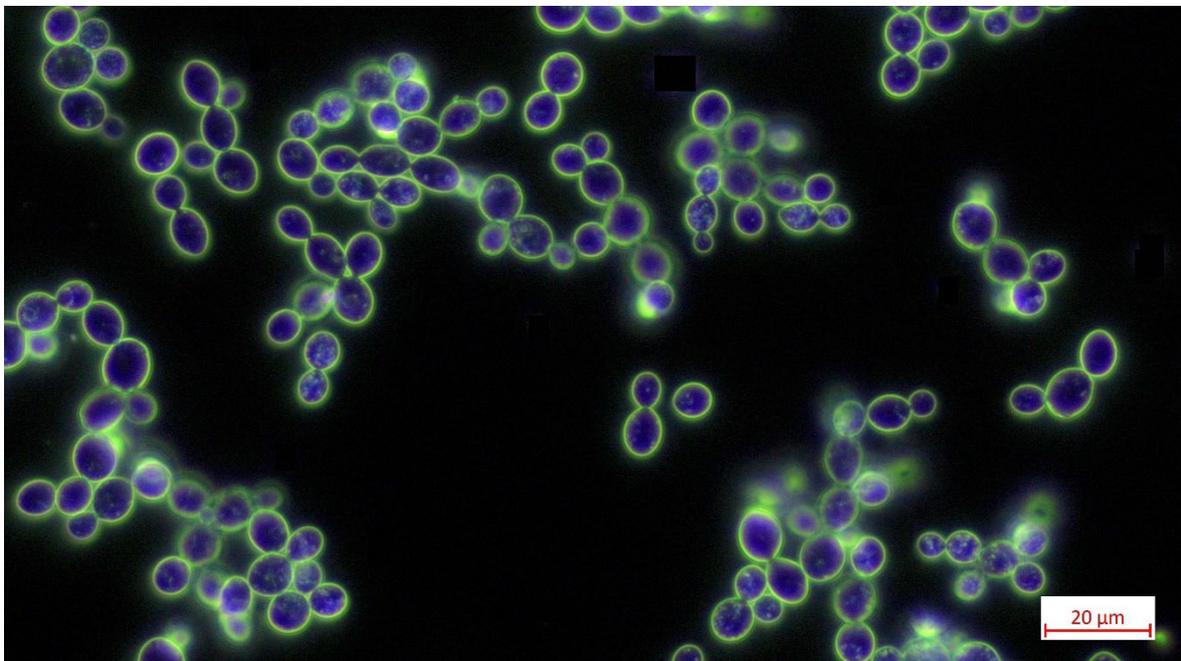
28,93 mg/l

3,25 mg/l

60,70 mg/l

0,73 mg/l

4,20



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes SolBavaricus – TUM 175®
(Foto SolBavaricus – TUM 175® © FZW BLQ)

Quelle:

Meier-Dörnberg, T.: Daten aus aktuellen Forschungsergebnissen „Praxisrelevante Charakterisierung von *Saccharomyces* Hefen“ (2015) - Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München -