

VirgoBavaria – TUM 149®

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Weizenbierhefe

Beschreibende Verkostung:

Der Hefestamm VirgoBavaria – TUM 149® vergärt sehr flott und eignet sich zur Herstellung von Weizenbieren mit einer dominanten Esterbildung. Die phenolische Ausprägung ist nicht so vordringlich. Der Gesamttrunk kann als harmonisch mit fruchtig-estrigen Aroma definiert werden.

Untersuchungsparameter

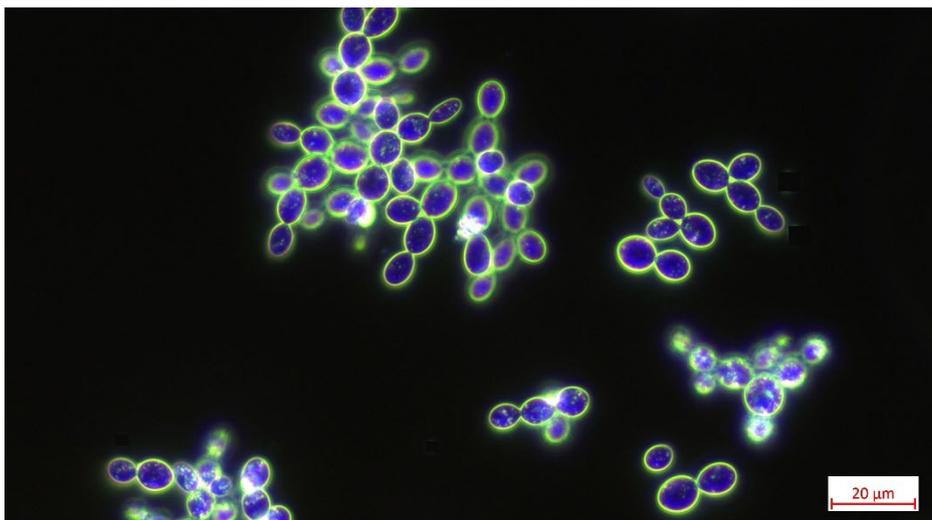
Vergärungsgrad nach 3 Tagen (%)
Hefeernte g/l
Diacetyl (mg/l) Jungbier
Ethylacetat (mg/l) Jungbier
Acetaldehyd im Jungbier (mg/l)
Höhere aliphatische Alkohole (mg/l)
Geschmack nach DLG

Ergebnis (nach 3 Tagen Hauptgärung)

77
15
1,8
26,2
4,5
130
4,4

Kurzcharakteristik

| | |
|-------------------|-------------|
| Gärleistung | hoch |
| pH Abfall | normal |
| Diacetylreduktion | sehr gut |
| Schaum | gut |
| Differenz EVs/AVs | sehr gering |
| Acetaldehyd | sehr gering |
| Höhere Alkohole | hoch |
| Ester | hoch |



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes VirgoBavaria – TUM 149®
(Foto VirgoBavaria – TUM 149® © 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