

## BavariaPlana – TUM 84

*Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis*  
untergärige Bruchhefe

### Beschreibung

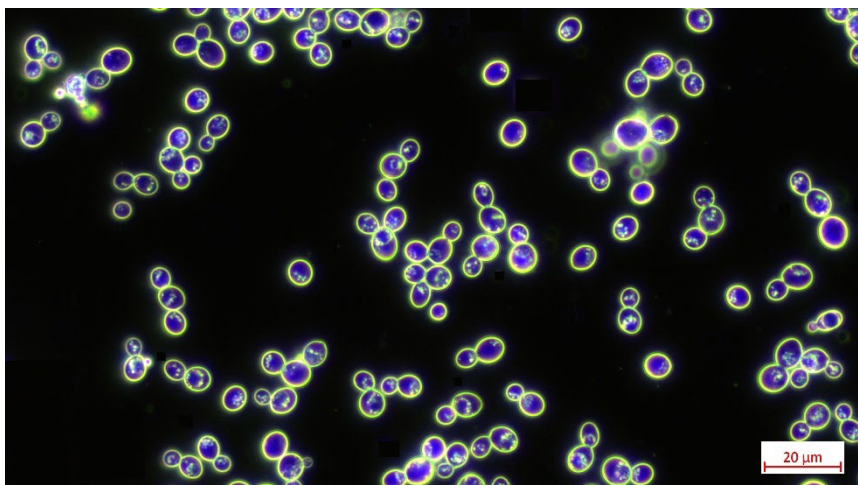
Diese untergärige Bruchhefe vergärt sehr flott. Das Absetzverhalten ist etwas träge, kann jedoch durch dementsprechend rasche Kühlung kompensiert werden. Man erhält ein Bier mit einem sehr abgerundeten Geschmack.

### Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Gärbedingungen	11,6°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
scheinbarer Vergärungsgrad (%)	65
Zellen in Schwebel (Mio/ml)	30
pH-Wert	4,6
Differenz EVs/AVs (%)	0
Diacetyl (mg/l) Jungbier	0,45
Diacetyl (mg/l) Bier	0,1
Acetaldehyd (mg/l)	4,5
Höhere aliphatische Alkohole (mg/l)	81
Ester (mg/l)	14
Schaum nach Ross & Clark (sec)	125

### Kurzcharakteristik

Gärleistung	hoch
pH Abfall	normal
Bruchbildung	geringer
Diacetylreduktion	sehr gut
Schaum	gut
Differenz EVs/AVs	sehr gering
Acetaldehyd	niedrig
Höhere Alkohole	normal
Ester	normal



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes BavariaPlana - TUM 84  
(Foto BavariaPlana - TUM 84 © 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)  
Technische Universität München · Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität