

Franconia – TUM 35

Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Bruchhefe

Beschreibende Verkostung:

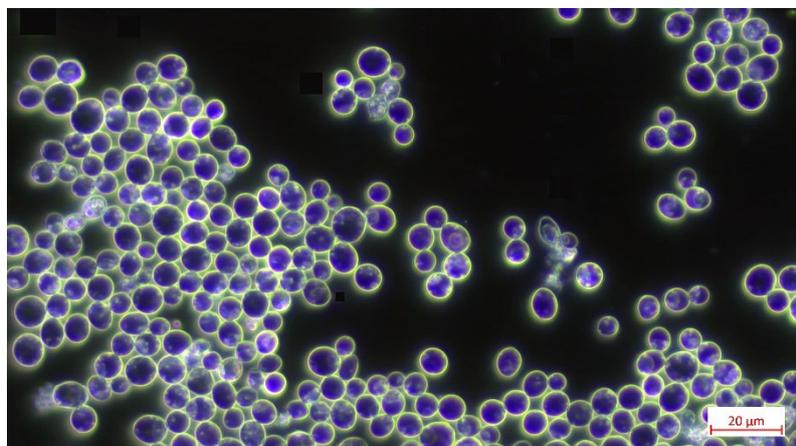
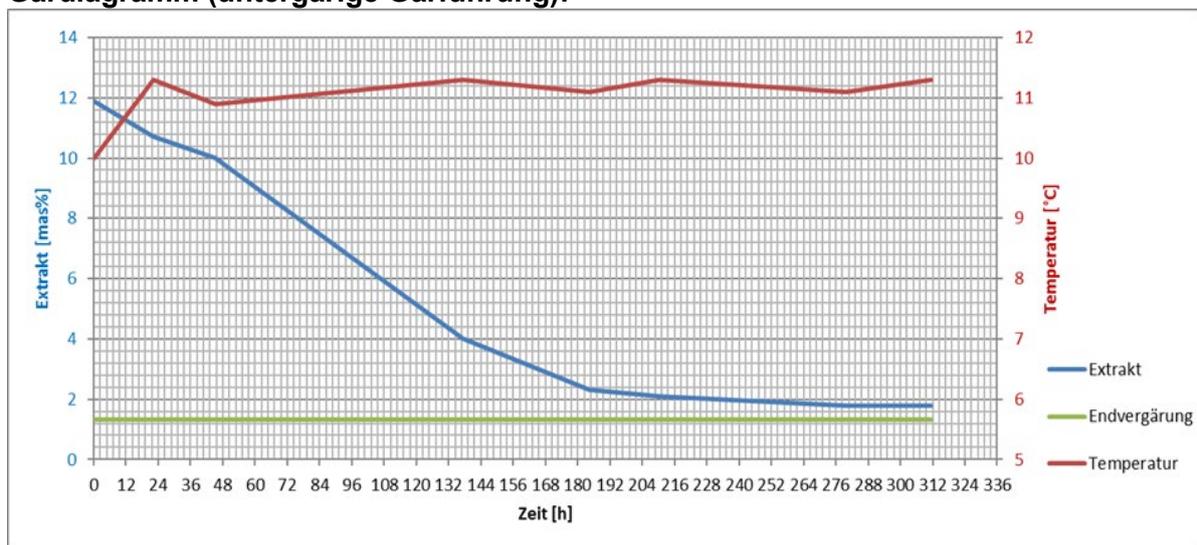
Geruch: rein, angenehm frisch-hefig

Geschmack: rein, angenehm frisch-hefig, angenehm vollmundig, rezent,
Bittere mild betont, im Abtrunk weich, harmonisch

Hintergrundinformationen:

Eine der wichtigsten untergärigen Hefen der Nachkriegszeit; anfällig für Rohstoffschwankungen; sehr ausgewogenes Aromaprofil (Informationen: persönliche Mitteilung Prof. Narziß).

Gärdiagramm (untergärige Gärführung):



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Franconia – TUM 35
(Foto Franconia – TUM 35 / © FZW BLQ)

Quellen:

Technische Universität München · Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität
Prof. Ludwig Narziß