

Obscurus - TUM 120 & Centrum - TUM 168

Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Bruchhefe

Beschreibung

Diese Hefen sind sehr robust, vergären auch unter ungünstigeren Bedingungen sehr ordentlich und erreichen mit schneller Angärung in kurzer Zeit auch bei tiefen Hauptgärtemperaturen den gewünschten Vergärungsgrad. Sie sind demnach besonders für kalte Gärungen gut geeignet. Sie sind unempfindlich gegen starkes Zurückkühlen am Ende der Hauptgärung. Man erhält ein rein schmeckendes, ausgezeichnetes Bier. Bei guter Farbaufhellung im Verlauf der Gärung ist die Aromabildung etwas weniger ausgeprägt als bei den Stämmen Frisinga - TUM 34/70 bzw. Proles - TUM 34/78. Der Hefestamm Centrum - TUM 168 hat eine leicht bessere Nachgärung als Stamm TUM 120. Dieser hat sich jedoch als besser für Dunkle Biere erwiesen. Die Hefen sind anspruchslos, erfordern aber gute Kühlmöglichkeiten zu Ende der Hauptgärung.

Untersuchungsparameter

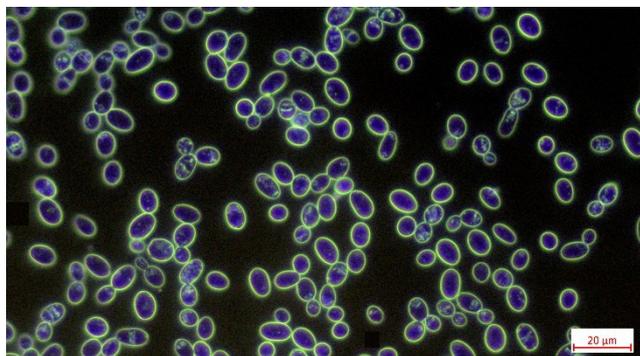
Gärbedingungen
 scheinbarer Vergärungsgrad (%)
 Zellen in Schwebel (Mio/ml)
 pH-Wert
 Differenz EVs/AVs (%)
 Diacetyl (mg/l) Jungbier
 Diacetyl (mg/l) Bier
 Acetaldehyd (mg/l)
 Höhere aliphatische Alkohole (mg/l)
 Ester (mg/l)
 Schaum nach Ross & Clark (sec)

Ergebnis (bei Centrum – TUM 168)

11,6°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
 71
 22
 4,55
 4
 0,65
 0,1
 9
 55
 13
 133

Kurzcharakteristik

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



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Centrum – TUM 168
(Foto Centrum – TUM 168 © FZW BLQ)