

PaterNorimberga - TUM 59 & Norimberga - TUM 69

Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Bruchhefe

Beschreibung

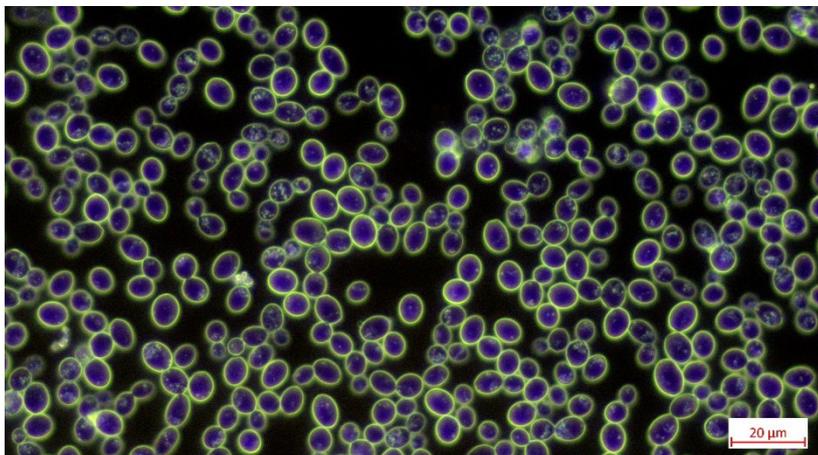
Diese Hefen vergären etwas langsamer, zeichnen sich aber durch eine gute Bruchbildung aus und ergeben bei genügender Lagerzeit einen sehr guten Aromaanteil. Der Geschmack ist sehr kernig. In Bezug auf die Würzezusammensetzung sind diese Stämme anspruchslos. Stamm Norimberga - TUM 69 bleibt im Gegensatz zu Stamm PaterNorimberga - TUM 59 etwas länger in Schwebelage und vergärt auch höher.

Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis (bei Norimberga – TUM 69)
Gärbedingungen	11,6°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
scheinbarer Vergärungsgrad (%)	61
Zellen in Schwebelage (Mio/ml)	28
pH-Wert	4,55
Differenz EVs/AVs (%)	1
Diacetyl (mg/l) Jungbier	1,95
Diacetyl (mg/l) Bier	0,1
Acetaldehyd (mg/l)	7,5
Höhere aliphatische Alkohole (mg/l)	81
Ester (mg/l)	12,5
Schaum nach Ross & Clark (sec)	121

Kurzcharakteristik

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



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Norimberga - TUM 69
(Foto Norimberga - TUM 69 © FZW BLQ)