

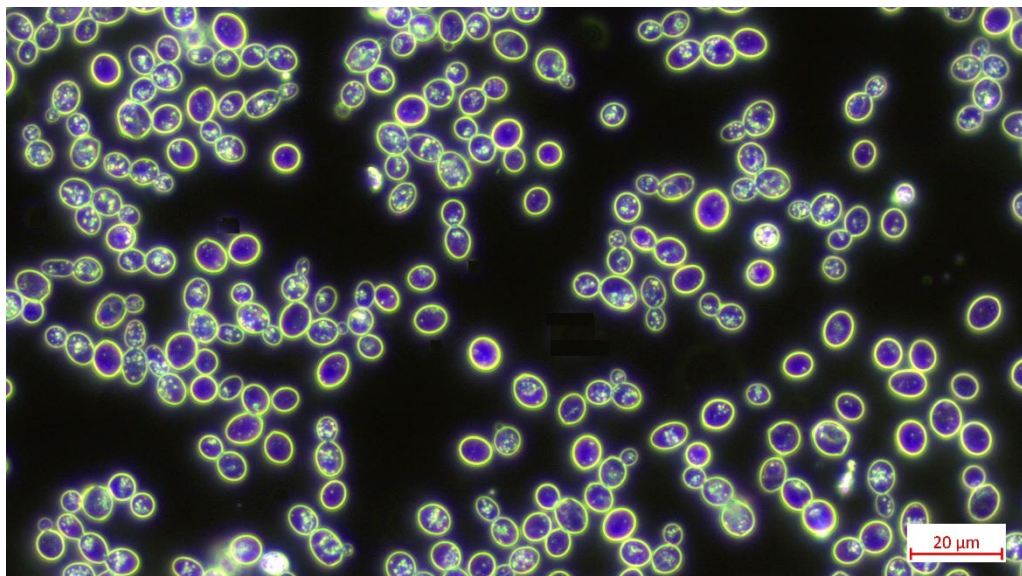
Pressus – TUM 194®

Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Bruchhefe

Besonderheit

Dieser Hefestamm ist besonders robust gegen hohen Druck.

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Gärbedingungen	11,6°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
Scheinbarer Vergärungsgrad (%)	76
Zellen in Schwebel (Mio/ml)	25
pH-Wert	4,6
Diacetyl (mg/l)	0,08
Acetaldehyd (mg/l)	8
Höhere aliphatische Alkohole (mg/l)	75
Ester (mg/l)	14
Schaum nach Ross & Clark (sec)	132
Kurzcharakteristik	
Gärleistung	hoch
pH Abfall	normal
Bruchbildung	optimal
Diacetylreduktion	normal
Schaum	normal
Differenz EVs/AVs	sehr gering
Acetaldehyd	normal
Höhere Alkohole	relativ hoch
Ester	normal



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Pressus – TUM 194®
(Foto Pressus – TUM 194® © FZW BLQ)

Quellen:

Geiger E.; Tenge C.: Vorlesung „Biologische Analyse und Betriebsüberwachung“ (Stand SS 2007)
 Vorlesung „Technologie der Gärung“ (Stand WS 2007/2008)
 Praktikumsskript „Gärungstechnologie/Organoleptik“ (Stand SS 2007)
 Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München