

Robusta – TUM 44

Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Bruchhefe

Beschreibung

Diese Hefe erweist sich als sehr robust gegenüber Rohstoffschwankungen. Im Vergleich zu Stamm Frisinga – TUM 34/70 produziert Robusta – TUM 44 mehr Ester. Das Bier hat einen leicht hefigen Charakter.

Beschreibende Verkostung

Geruch: rein, angenehm frisch-hefig

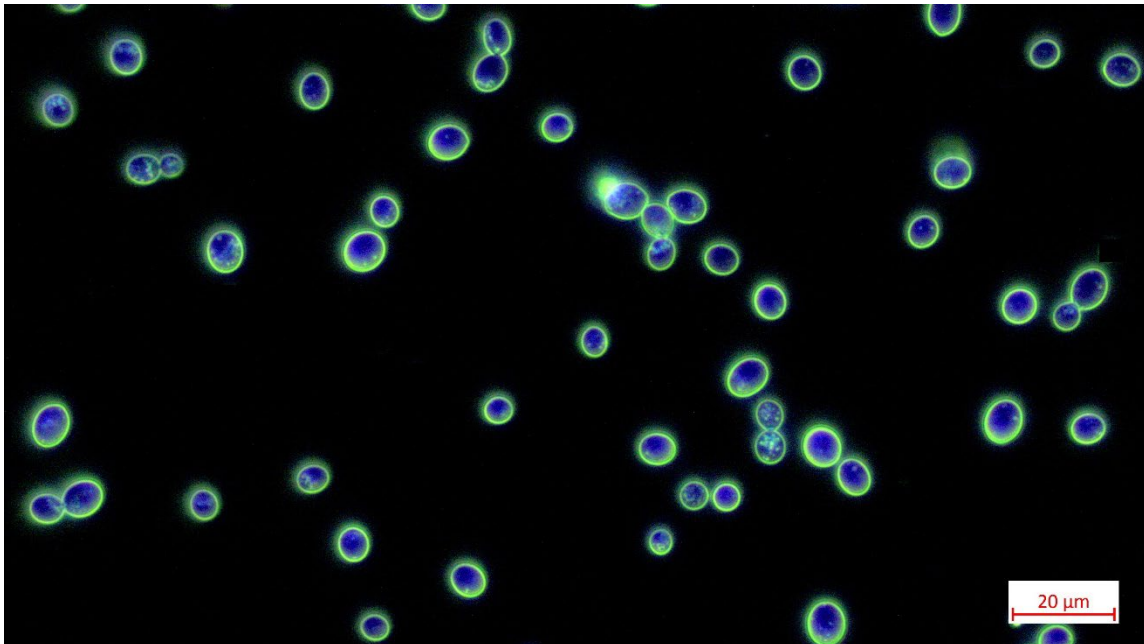
Geschmack: rein, angenehm frisch-hefig, angenehm vollmundig, rezent, Bittere mild betont, im Abtrunk harmonisch

Untersuchungsparameter

Gärbedingungen
scheinbarer Vergärungsgrad (%)
pH-Wert
Diacetyl (mg/l)
Acetaldehyd
Bittereinheiten (EBC)
Schaum nach Ross & Clark (sec)

Ergebnis

12,2°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
77
4,4
0,04
10,8
13,7
127



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Robusta – TUM 44
(Foto Robusta – TUM 44 © FZW BLQ)

Quelle:

Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München