

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.

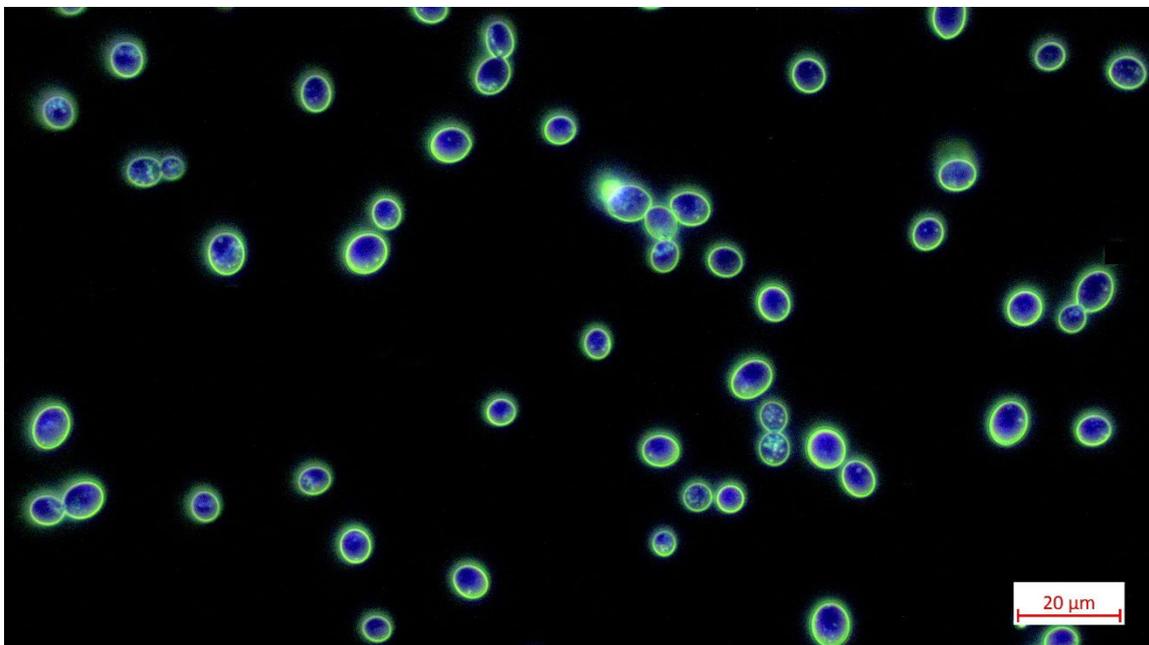
Beschreibende Verkostung

Geruch: rein, angenehm frisch-hefig

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

Untersuchungsparameter

| Untersuchungsparameter | Ergebnis |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| Gärbedingungen | 12,2°P (nach 6 Tagen Hauptgärung) |
| scheinbarer Vergärungsgrad (%) | 77 |
| pH-Wert | 4,4 |
| Diacetyl (mg/l) | 0,04 |
| Acetaldehyd | 10,8 |
| Bittereinheiten (EBC) | 13,7 |
| Schaum nach Ross & Clark (sec) | 127 |



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

Quelle:

Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München