

## Securitas – TUM 193®

*Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis*  
untergärige Bruchhefe

### Beschreibung

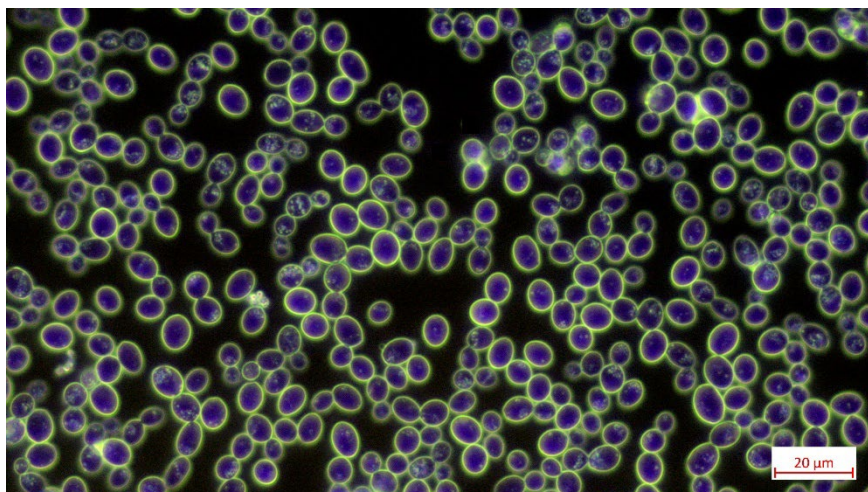
Diese untergärige Bruchhefe zeichnet sich durch die rasche Hauptgärung und den sensorisch einwandfreien Geschmack aus. Durch die überdurchschnittliche Entstehung von SO<sub>2</sub> hat das resultierende Bier eine höhere Geschmacksstabilität.

### Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Gärbedingungen	11,6°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
scheinbarer Vergärungsgrad (%)	80
Zellen in Schwebel (Mio/ml)	20
pH-Wert	4,65
Differenz EVs/AVs (%)	0
Diacetyl (mg/l) Jungbier	0,9
Diacetyl (mg/l) Bier	0,1
Acetaldehyd (mg/l)	6
Höhere aliphatische Alkohole (mg/l)	93
Ester (mg/l)	13,5
Schaum nach Ross & Clark (sec)	134

### Kurzcharakteristik

Gärleistung	hoch
pH Abfall	normal
Bruchbildung	optimal
Diacetylreduktion	normal
Schaum	sehr gut
Differenz EVs/AVs	sehr gering
Acetaldehyd	normal
Höhere Alkohole	relativ hoch
Ester	normal



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Securitas - TUM 193®  
(Foto TUM 193® © FZW BLQ)