



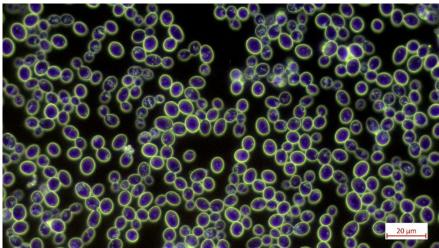
Securitas – TUM 193®

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 SO₂ hat das resultierende Bier eine höhere Geschmacksstabilität.

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Gärbedingungen	11,6°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
scheinbarer Vergärungsgrad (%)	80
Zellen in Schwebe (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)

Quellen: Geiger E.; Tenge C.: Vorlesung "Biologische Analyse und Betriebsüberwachung" (Stand SS 2007)
Geiger E.; Tenge C.: Vorlesung "Technologie der Gärung" (Stand WS 2007/2008)
Geiger E.; Tenge C.: Praktikumsskript "Gärungstechnologie/Organoleptik" (Stand SS 2007)

Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München