

Nebulosa - TUM 66/70®

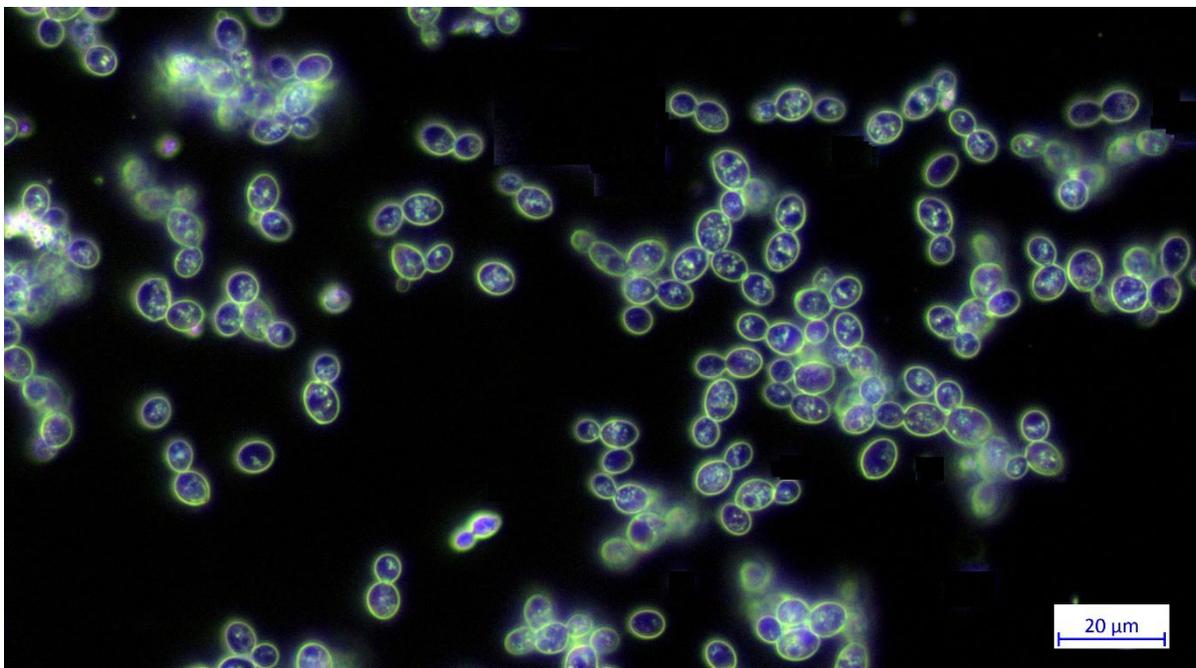
Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Staubhefe

Beschreibung

Es handelt sich hier um eine sehr gut vergärende Hefe, die allerdings nur dort eingesetzt werden kann, wo eine kräftige Kühlung bei der Hauptgärung gesichert ist und bei tiefen Temperaturen vergoren und geschlaucht werden kann. Sie ist z.B. zur Herstellung von Diät-Bieren gut geeignet, verträgt hier eine warme Zwischengärung, ohne hefig schmeckende Biere zu liefern. Der Geschmack der Biere kann als weich, wenig blumig und mild bezeichnet werden.

Kurzcharakteristik

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



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Nebulosa - TUM 66/70®
(Foto Nebulosa - TUM 66/70® © 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)
 Technische Universität München · Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität