

TerraNova - TUM 145

Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Staubhefe

Beschreibung

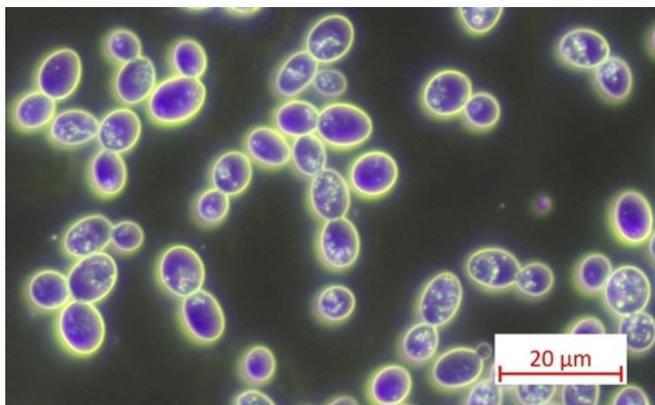
Diese Hefe vergärt anfangs etwas langsamer, baut das Substrat jedoch dann sehr zügig nach 72 h ab. Diese Hohe Aktivität lässt dann stark nach und der Extraktabbau stagniert dann bis zum Ende der Hauptgärung. Der Restextrakt führt jedoch zu einem sehr runden Geschmack. Auffällig sind bei diesem Stamm die rasche Zu-/ und schnelle Abnahme in allen Bereichen.

Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Gärbedingungen	11,6°P, 6 Tage Hauptgärung
Vergärungsgrad (%)	76
Zellen in Schwebelösung (Mio/ml) n.5 Tagen	25
pH-Wert	4,5
Diacetyl (mg/l) Jungbier	1,12
Diacetyl (mg/l) Bier	0,1
Acetaldehyd (mg/l) Jungbier	11,0
Höhere aliphatische Alkohole (mg/l)	71,6
Ester (mg/l)	9,9
Schaum nach Ross & Clark (sec)	109

Kurzcharakteristik

Gärleistung	mittel
pH Abfall	mittel
Bruchbildung	geringer
Diacetylreduktion	schleppend
Schaum	niedrig
Differenz EVs/AVs	mittel
Acetaldehyd	höher
Höhere Alkohole	höher
Ester	gering



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes TerraNova -TUM 145
(Foto TerraNova - TUM 145 © 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