

Hibernia – TUM 508®

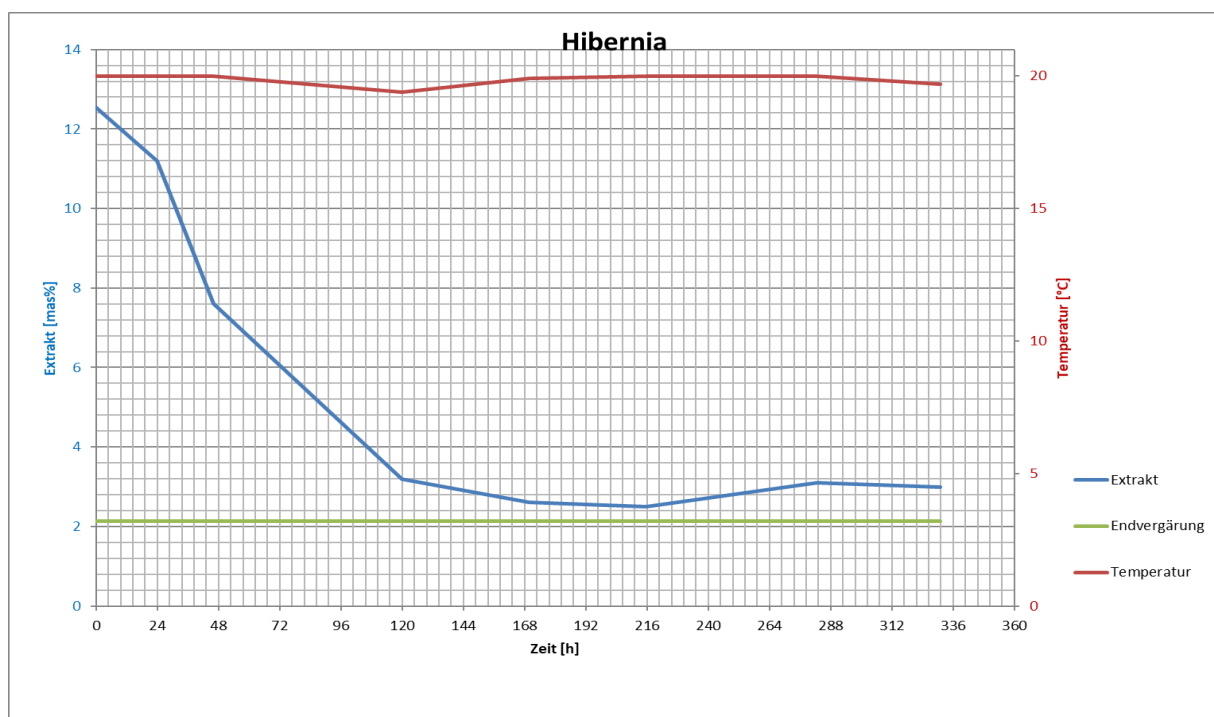
Saccharomyces cerevisiae
top fermenting yeast for Ale beer

Descriptive tasting

Aroma: complex ester profile including cider, apple and pear, with a crispy acidity, traces of ripe banana

Taste: complex fruit aromas matching the aroma, good palate fullness and well balanced finish

Fermentation kinetics (top-fermenting fermentation conditions):



Parameter	Einheit	Messwert	Parameter	Einheit	Messwert
Spez. Gewisch SL 20/20		1,05067	Diacetyl, gesamt	mg/l	0,05
Extrakt wirklich	Gew. %	12,54	2,3-Pentandion, gesamt	mg/l	<0,01
Extrakt wirklich	Gew./Vol. %	13,15			
pH-Wert		5,44			
EVG scheinbar	%	83,00			
EVG wirklich	%	67,00			

References:

Technische Universität München - Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität -