Technische Universität München

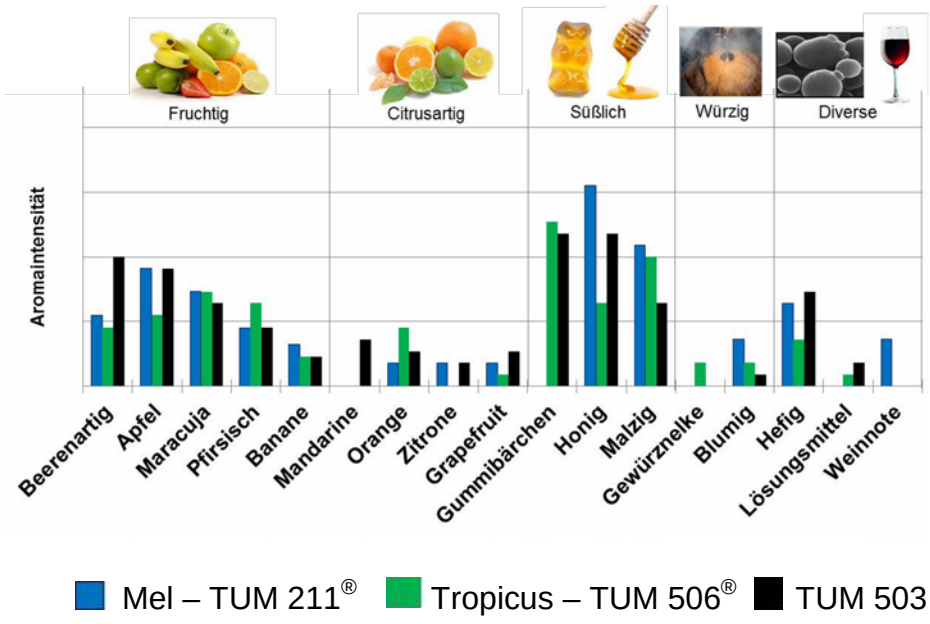
Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität
Alte Akademie 3 · 85354 Freising-Weihenstephan

Stammbeschreibung TUM 503
Saccharomyces cerevisiae, obergärige Alebierhefe

Beschreibende Verkostung:

Farbe: helles Bernstein, naturtrüb
Schaum (visuell): gut
Geruch: rein, fruchtig mit feinem Beerenaroma
Geschmack vollmundig, rezent, mild, im Abtrunk harmonisch

Untersuchungsparameter	**Ergebnis**
Gärbedingungen	12,8°P, 20°C isotherm
Vergärungsgrad	67,23 %
pH-Wert	4,30
ΔpH (pH-Abnahme)	1,05
Diacetyl	0,08 mg/l
Acetaldehyd	6,90 mg/l
Ester gesamt	22,30 mg/l
Höhere aliphatische Alkohole gesamt	128,10 mg/l
Gesamtnote nach DLG	4,73



Quelle:
Meier-Dörnberg, T.: Daten aus aktuellen Forschungsergebnissen „Praxisrelevante Charakterisierung von *Saccharomyces* Hefen“ (2015)
Technische Universität München – Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität -