Technische Universität München

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

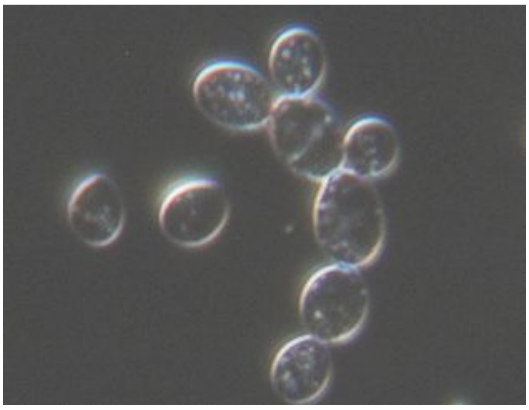
Stammbeschreibung TUM 165
Saccharomyces cerevisiae, obergärige Kölsch-/Altbierhefe

Diese Hefe kann sowohl für Kölsch- als auch für Altbiere genutzt werden. Der Stamm vergärt anfangs etwas schleppender, doch nach der Lagerung erweist sich das Aroma, je nach Kölsch- bzw. Altbierwürze, rein und harmonisch im Abtrunk.

Die Bieranalyse erfolgte nach 3 Tagen Hauptgärung (Stammwürze 12,2 %).

Bieranalyse

scheinbarer Vergärungsgrad (%) 72 h	67
Zellen in Schwebe (Mio/ml) nach 72 h	90
pH-Wert nach 72 h	4,44
Alk. gehalt im Bier	4,0
Diacetyl (mg/l) Jungbier	0,22
Diacetyl (mg/l) Bier	0,05
Acetaldehyd (mg/l) Jungbier	13,1
Acetaldehyd (mg/l) Bier	7,5
Ester (mg/l) Jungbier	16,4
Ester (mg/l) Bier	18,5



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes TUM 165
(Foto TUM 165 © FZW BLQ)

Kurzcharakteristik TUM 165

Gärleistung	normal
pH Abfall	normal
Bruchbildung	normal
Diacetylreduktion	gut
Schaum	gut
Acetaldehyd	erhöht
Höhere Alkohole	normal
Ester	niedrig

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)