

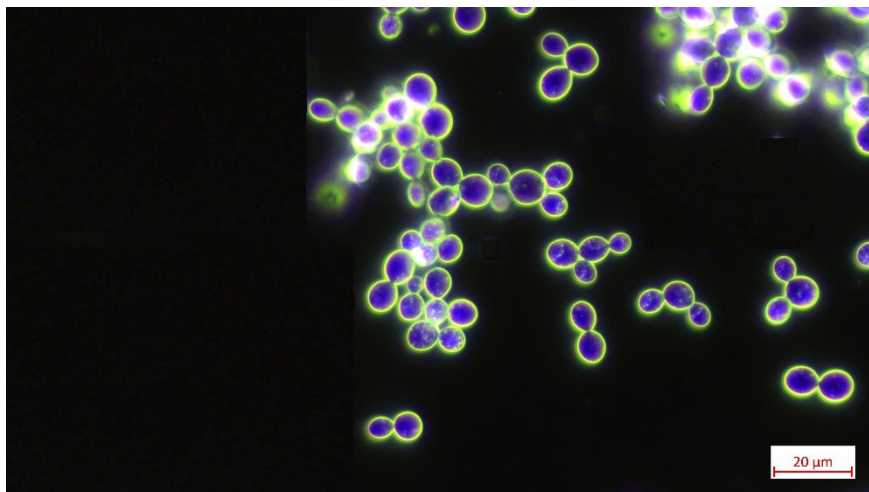
## Alba – TUM 205

*Saccharomyces cerevisiae*  
obergärige Weizenbierhefe

### Beschreibende Verkostung:

Dieser Hefestamm vergärt sehr schnell. Die resultierenden Biere sind rein und eher neutral mit einer leichten estrigen Note. Der Gesamttrunk ist rezent, mild, im Abtrunk harmonisch.

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Stammwürze	12,8°P, 20°C isotherm
Vergärungsgrad	81 %
pH-Wert	4,29
Diacetyl	0,06 mg/l
Acetaldehyd	8,43 mg/l
Ester	18,5 mg/l
Höhere aliphatische Alkohole gesamt	135 mg/l
Gesamtnote nach DLG	4,3
<b>Kurzcharakteristik</b>	
Gärleistung	hoch
pH Abfall	stark
Diacetylreduktion	sehr gut
Schaum	sehr gut
Differenz EVs/AVs	sehr gering
Acetaldehyd	sehr gering
Höhere Alkohole	hoch
Ester	normal



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Alba - TUM 205  
(Foto Alba - TUM 205 © 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)  
 Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München