

Austria – TUM 128

Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Bruchhefe

Beschreibung

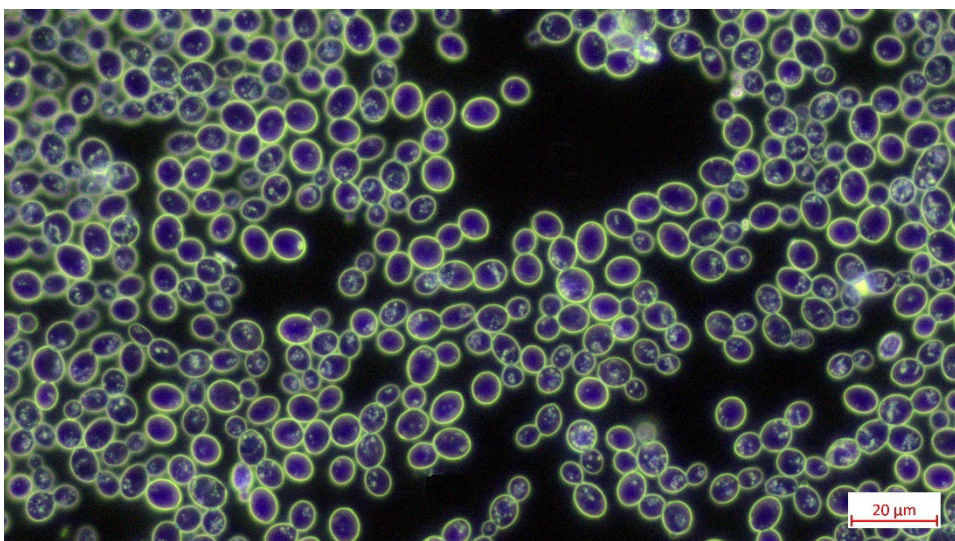
Stamm Austria - TUM 128 vergärt auch gut bei etwas höheren Hauptgärtemperaturen. Der Geschmack der Biere ist rein und weich im Trunk.

Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Gärbedingungen	11,6°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
scheinbarer Vergärungsgrad (%)	70
Zellen in Schwebelösung (Mio/ml)	20
pH-Wert	4,6
Differenz EVs/AVs (%)	2
Diacetyl (mg/l) Jungbier	0,58
Diacetyl (mg/l) Bier	0,09
Acetaldehyd (mg/l)	10
Höhere aliphatische Alkohole (mg/l)	80
Ester (mg/l)	12,5
Schaum nach Ross & Clark (sec)	126

Kurzcharakteristik

Gärleistung	hoch
pH Abfall	normal
Bruchbildung	optimal
Diacetylreduktion	sehr gut
Schaum	gut
Differenz EVs/AVs	gering
Acetaldehyd	normal
Höhere Alkohole	normal
Ester	normal



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Austria - TUM 128
(Foto Austria - TUM 128 © 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