

BavariaPlana – TUM 84

Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Bruchhefe

Beschreibung

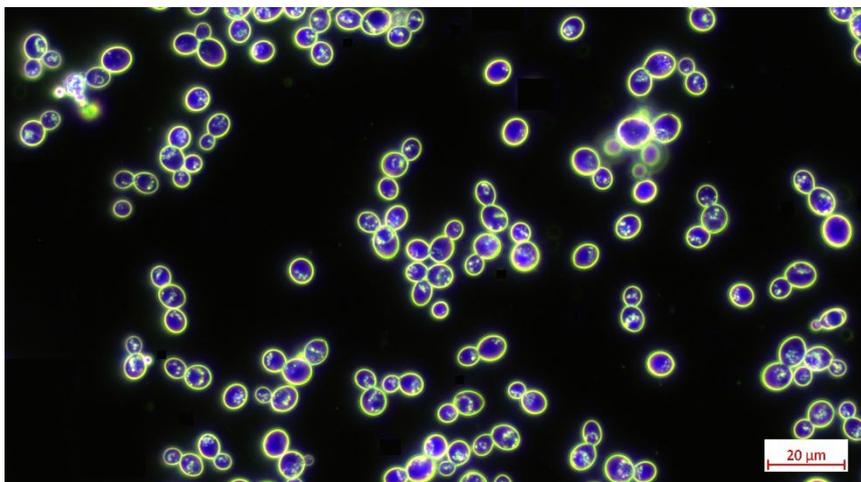
Diese untergärige Bruchhefe vergärt sehr flott. Das Absetzverhalten ist etwas träge, kann jedoch durch dementsprechend rasche Kühlung kompensiert werden. Man erhält ein Bier mit einem sehr abgerundeten Geschmack.

Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Gärbedingungen	11,6°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
scheinbarer Vergärungsgrad (%)	65
Zellen in Schwebel (Mio/ml)	30
pH-Wert	4,6
Differenz EVs/AVs (%)	0
Diacetyl (mg/l) Jungbier	0,45
Diacetyl (mg/l) Bier	0,1
Acetaldehyd (mg/l)	4,5
Höhere aliphatische Alkohole (mg/l)	81
Ester (mg/l)	14
Schaum nach Ross & Clark (sec)	125

Kurzcharakteristik

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



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes BavariaPlana - TUM 84
(Foto BavariaPlana - TUM 84 © 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