



## Cella – TUM 594

Hefehybrid

Hybrid *Saccharomyces uvarum* x *Saccharomyces eubayanus*

### Hintergrundinformationen:

Aus alter Flasche der Weihenstephaner Staatsbrauerei isoliert; wilder Hefehybrid.  
Kältetolerante Hefe, welche bei untergäriger Gärführung eingesetzt werden kann.

### Aromaeindruck des Bieres:

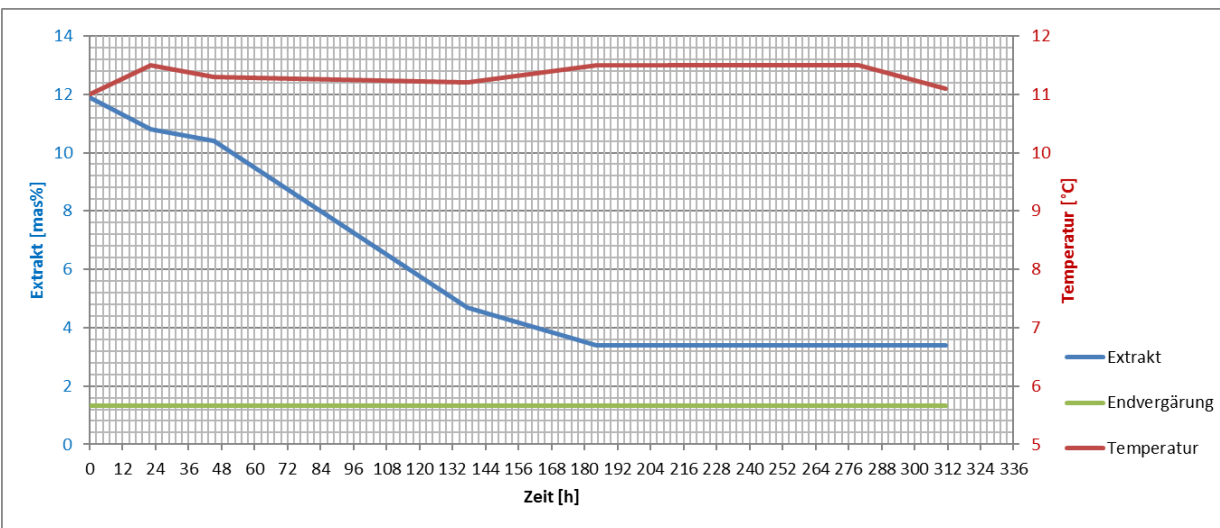
#### Geruch:

- rein, angenehm leicht frisch-hefig, leichte Gewürznelke, leichte Vanille-Noten

#### Geschmack:

- rein, Spur Gewürznelke, sehr vollmundig, angenehm rezent, mild im Trunk bei sanftem Abgang Bittere mild betont

### Gärdiagramm (untergärige Gärführung):



Quellen:

Technische Universität München - Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität