

Cupa – TUM 380®

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Lambic Hefe

Beschreibende Verkostung:

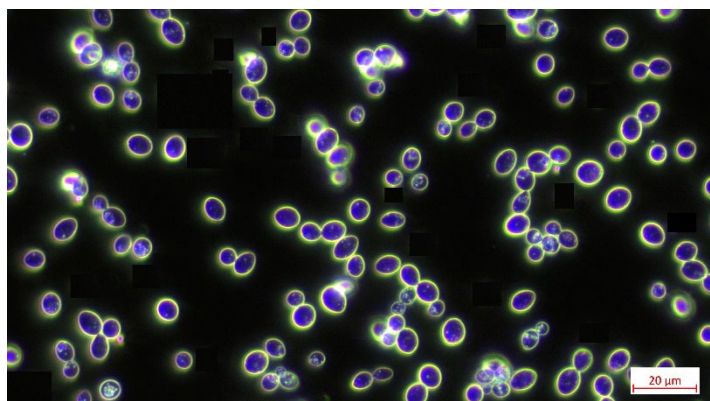
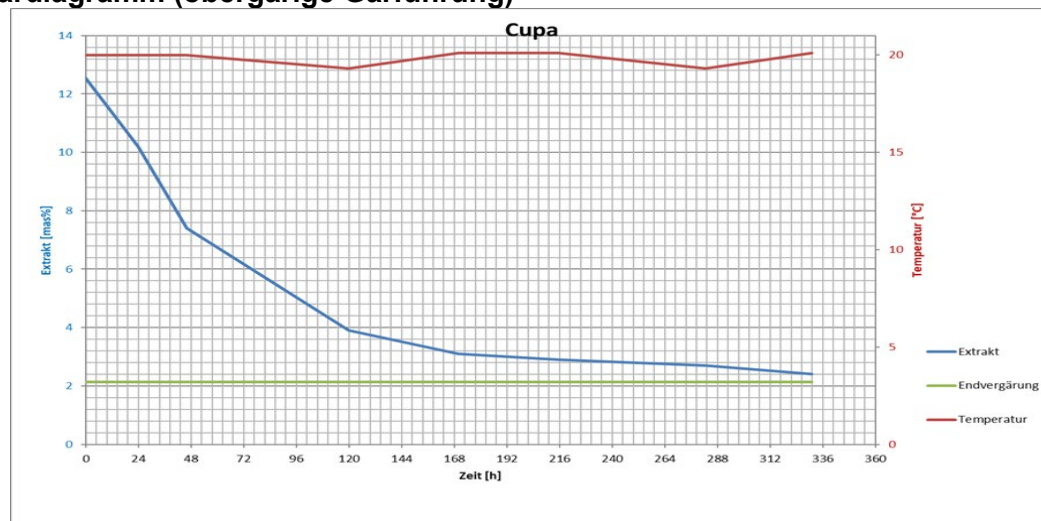
Geruch: Kräftig nach Vanille und Nelke, angenehm obergärig, leichte Weinnote, harmonisches Zusammenspiel

Geschmack: Durch Geruch vorangekündigte Eindrücke, dezente Säure, trocken, im Abtrunk weich, harmonisch

Parameter	Einheit	Messwert
Spez. Gewisch SL 20/20		1,05067
Extrakt wirklich	Gew. %	12,54
Extrakt wirklich	Gew./Vol. %	13,15
pH-Wert		5,44
EVG scheinbar	%	83,00
EVG wirklich	%	67,00

Parameter	Einheit	Messwert
Diacetyl, gesamt	mg/l	0,05
2,3-Pentandion, gesamt	mg/l	<0,01

Gärdiagramm (obergärige Gärführung)



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Cupa – TUM 380®
(Foto Cupa – TUM 380® © FZW BLQ)

Quelle: Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München