

Harmonia – TUM 511®

Saccharomyces cerevisiae
obergärige Alehefe

Beschreibende Verkostung:

Geruch: rein, neutral, geringe Esterbildung

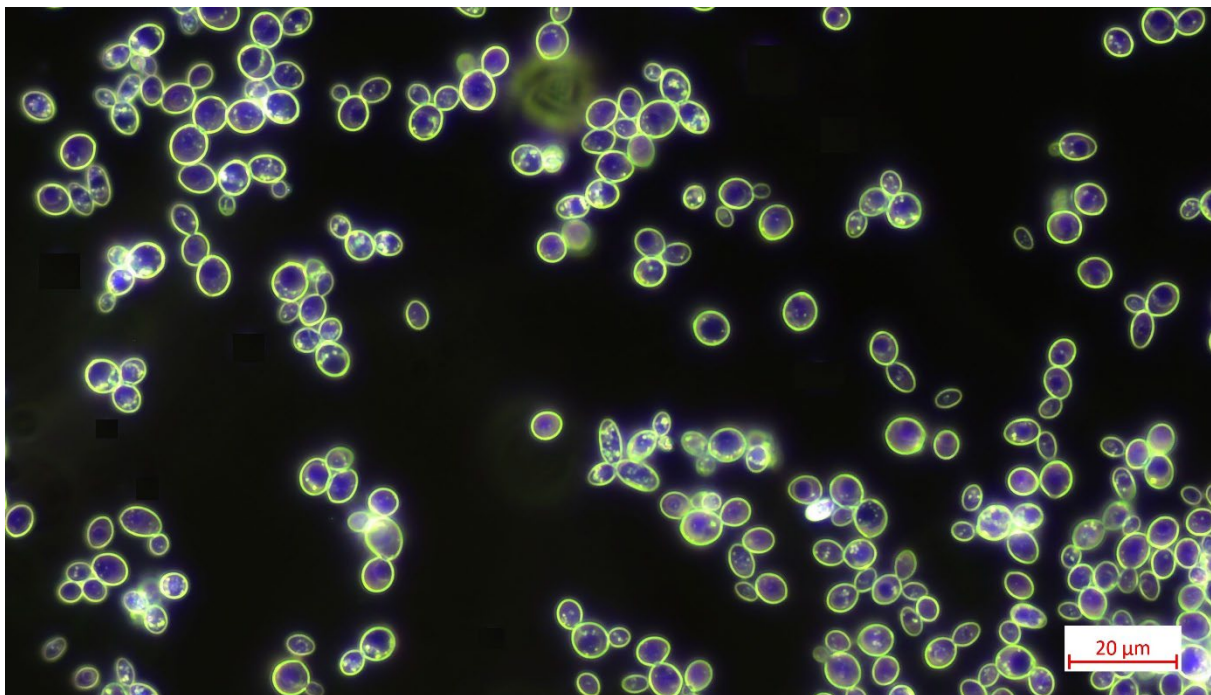
Geschmack: rein, neutral, im Abtrunk sehr harmonisch

Hintergrundinformationen

Dieser Hefestamm stammt ursprünglich aus Amerika. Diese Hefe harmoniert sehr gut mit fast allen Malz- / und Hopfensorten.

Weitere Informationen

- mittelstarke Flockulation
- normales Gärungsverhalten
- je nach Hopfensorte, können besondere Geschmacksnuancen verstärkt werden
- empfohlene Gärtemperatur bei 18 bis 22°C
- empfohlene Anstellhefezellzahl bei ca. 10 Mio Zellen/ml Würze



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Harmonia – TUM 511
(Foto Harmonia – TUM 511 / © FZW BLQ)