

Robusta – TUM 44

Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis
untergärige Bruchhefe

Beschreibung

Diese Hefe erweist sich als sehr robust gegenüber Rohstoffschwankungen. Im Vergleich zu Stamm Frisinga – TUM 34/70 produziert Robusta – TUM 44 mehr Ester. Das Bier hat einen leicht hefigen Charakter.

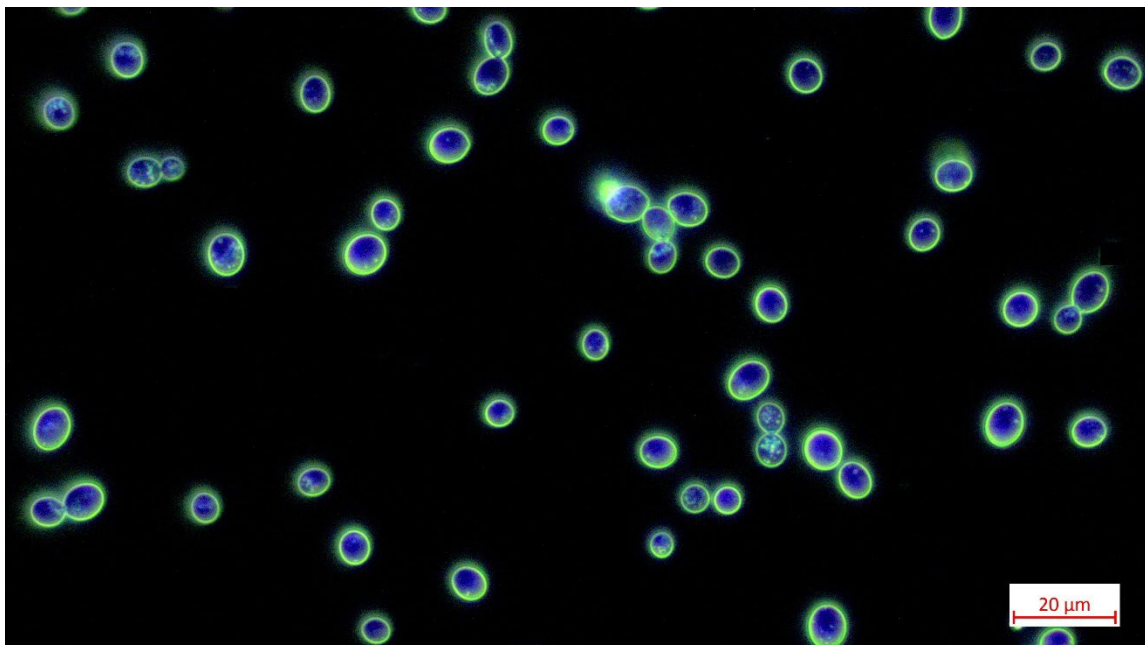
Beschreibende Verkostung

Geruch: rein, angenehm frisch-hefig

Geschmack: rein, angenehm frisch-hefig, angenehm vollmundig, rezent, Bittere mild betont, im Abtrunk harmonisch

Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Gärbedingungen	12,2°P (nach 6 Tagen Hauptgärung)
scheinbarer Vergärungsgrad (%)	77
pH-Wert	4,4
Diacetyl (mg/l)	0,04
Acetaldehyd	10,8
Bittereinheiten (EBC)	13,7
Schaum nach Ross & Clark (sec)	127



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Robusta – TUM 44
(Foto Robusta – TUM 44 © FZW BLQ)

Quelle:

Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München