

Vetus – TUM 184®

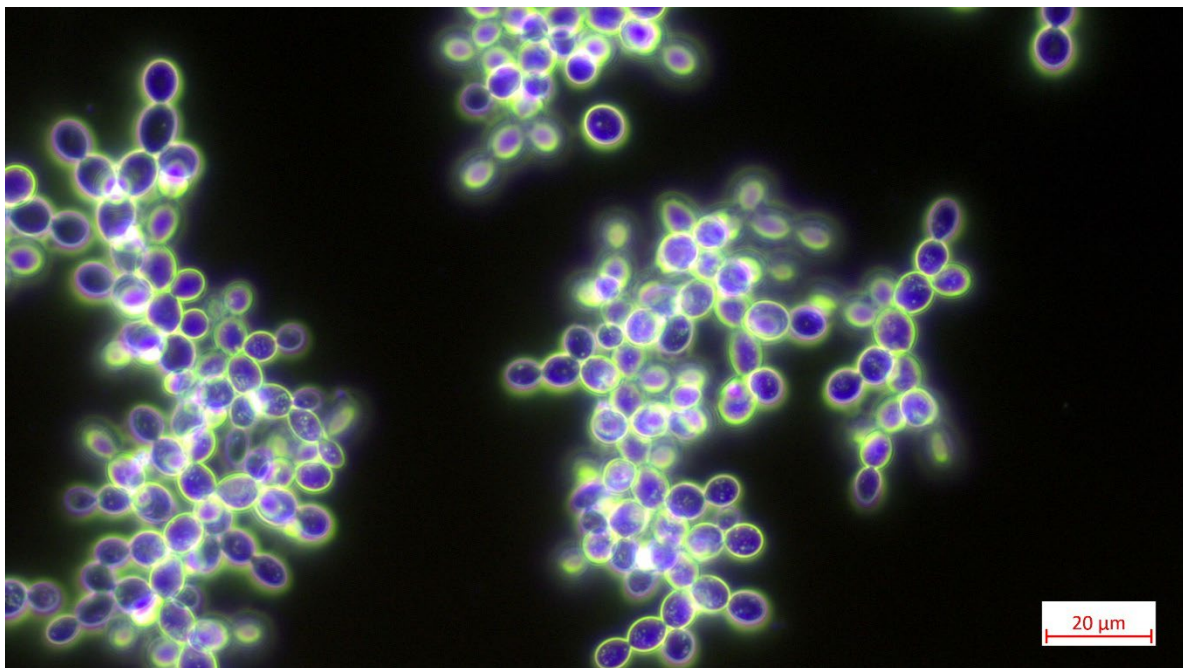
Saccharomyces cerevisiae
obergärige Altbierhefe

Beschreibende Verkostung:

Bei diesem Hefestamm muss man auf eine gute Zinkversorgung achten. Ist dies gewährleistet, erhält man einen sehr guten, runden Gesamtcharakter. Die resultierenden Biere eignen sich sehr gut für Altbiere.

Untersuchungsparameter

Untersuchungsparameter	Ergebnis
Stammwürze	12,0 °P
Vergärungsgrad scheinbar	72 %
pH-Wert	4,56
Diacetyl	0,07 mg/l
Acetaldehyd	5,2 mg/l
Ester gesamt	18,4 mg/l
Alkohole gesamt	83,5 mg/l
Zellen in Schwebelösung nach 2 Tagen	105 Mio. Z/ml



Mikroskopische Ansicht des Hefestammes Vetus – TUM 184®
(Foto Vetus - TUM 184® © 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)
 Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TU München