



## Pressemeldung

### Neues Angebot im Forschungszentrum Weihenstephan: Aromaprofil und das Alterungsverhalten eines Bieres

Freising im September 2009

Das Forschungszentrum Weihenstephan bietet im Rahmen des Bierkarussells einen neuen Service an: Das Aromaprofil. Seitens der Brauindustrie entstand der Wunsch, von einem neutralen Labor eine Charakterisierung der Biere einschließlich deren Alterungsverhalten zu bekommen. Diesem Wunsch wurde nun mit einem neuen Analysenpaket entsprochen.

Beim Aromaprofil werden folgende Kriterien eines frischen Bieres untersucht: Kleine chemische Analyse (P<sup>o</sup>/ Alkohol / pH), Geschmack (Punkteschema), Gesamt GC Analyse (Ester/ Fettsäureester/ höhere Alkohole, DMS frei und sonstige Gärungsnebenprodukte) sowie Alterungskomponenten (Hitze-Sauerstoff- und Alterungsindikatoren)

Ein Aromaprofil hilft, mögliche technologische Schwachstellen eindeutig zu erkennen. Es ist nicht nur sinnvoll, wenn ein Fehleroma vorliegt, sondern auch dann, wenn das Bier als besonders gut erscheint. Wichtig dabei ist, (dass die Ergebnisse des Aromaprofils speziell Ihre Produktionsverhältnisse wieder spiegeln und somit die Grundlage für eine weitere Qualitätsoptimierung bilden.

*Mehr Informationen unter [www.blq-weihenstephan.de](http://www.blq-weihenstephan.de)*

Pressekontakt: Dr.-Ing. Fritz Jacob, Tel: 08161 7141 81 . [f.jacob@wzw.tum.de](mailto:f.jacob@wzw.tum.de)