

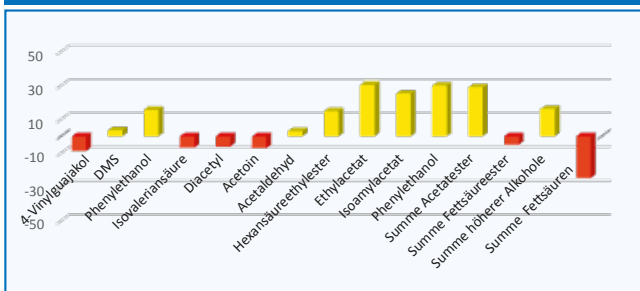


Das Aromaprofil – ein Paket zur Biercharakterisierung

Das Aromaprofil – ein nützliches Werkzeug für Brauereien

Das Aromaprofil ist ein Analysenpaket, das speziell entwickelt wurde, um Brauereien die Möglichkeit zu geben ihr Bier hinsichtlich der wichtigsten Bieraromen analysieren und charakterisieren zu lassen. Es ist ein sinnvolles Werkzeug, mit dessen Hilfe einerseits ein „Aroma Fingerabdruck“ erstellt werden kann, andererseits Produktionsfehler (mittels Fehlparomen) leicht aufgedeckt werden können. Darüber hinaus soll es den Brauereien helfen, technologisch reagieren zu können, um das gewünschte Aromaprofil leichter und gezielter zu erreichen (Auswahl der Rohstoffe, Gärparameter, Belüftungsraten, Hefewirtschaft etc.).

Auswertungsübersicht des Aromaprofils



Das Aromaprofil im Überblick – welchen Nutzen bietet dieses Paket?

- ✓ Ursachenforschung, um Schwachstellen aufzudecken und zu beheben
- ✓ Chronologische Qualitätsentwicklung intern und extern
- ✓ Saisonal bedingte Schwankungen detektieren
- ✓ Möglichkeit, technologisch auf Schwankungen zu reagieren (Sudhaus, Rohstoffe, Gärbedingungen, Hefewirtschaft)
- ✓ Tabellarische und graphische Auswertung
- ✓ Interpretation der Daten durch Experten

Merkmale	Bewertung
Diacetyl (Reifungsmerkmal)	unterdurchschnittlich
DMS (Ausdampfung Sudhaus)	durchschnittlich
Hexansäureethylester (Belüftungsintensität)	überdurchschnittlich
Isovaleriansäure (Hopfenlagerung)	unterdurchschnittlich
Acetaldehyd (Reifungsmerkmal)	durchschnittlich
Ethylacetat (fruchtig, lösungsmittelartig)	stark überdurchschnittlich
Isoamylacetat (Bananenaroma)	stark überdurchschnittlich
Phenylethanol (Gärungstemperatur/-intensität)	stark überdurchschnittlich
4-Vinylguajakol (Gewürznelkenaroma)	unterdurchschnittlich
Summe Acetatester (Geschmacksträger)	stark überdurchschnittlich
Summe höherer Alkohole (Fuselalkohole)	überdurchschnittlich
Summe Fettsäuren (Hefeautolyse)	stark unterdurchschnittlich
Summe Fettsäureester (z. T. Geschmacksträger)	durchschnittlich



Leistungspaket

Im Paket „Aromaprofil“ sind folgende Analysen enthalten:

- Kleine Bieruntersuchung (Stammwürzegehalt)
- Verkostung nach DLG-Schema
- Untersuchung der wichtigsten Bukettstoffe
- Untersuchung der wichtigsten Jungbukettstoffe
- Untersuchung auf Schwefeldioxid

Die aktuellen Paketpreise entnehmen Sie bitte dem Leistungsverzeichnis auf unserer Website:

www.blq-weihenstephan.de

