UNI IDEEN MARBURG

DonnerBrause – Herstellung fermentierter Erfrischungsgetränke

Fermentierte Getränke gewinnen an Geschmack und Komplexität bei gleichzeitiger Reduktion von Zucker. „Ginger Beer“ ist aufgrund der Verwendung großer Mengen frischen Ingwers zudem besonders intensiv und anregend. Aktuell noch mit geringem Alkoholgehalt, wird dieser durch Prozesskontrolle weiter gesenkt werden können.

Fakten:

- Herstellung mit Hilfe historischer Kulturen
- Selektion und Reinzuchtführung der Hefe Zygosaccharomyces florentinus sowie des Bakteriums Lactobacillus hilgardii
- Keine künstlichen Aromastoffe

Team:

- Holger Sommerlad
- Max Mundt

Philipps Universität Marburg
MAFEX
Hauptsponsor
Sparkasse Marburg-Biedenkopf
Gefördert durch
HESSEN Hessisches Ministerium für Wissenschaft und Kunst
Stifter Sonderpreis
Volksbank Mittelhessen
Unternehmen mit Erfolg begeistern