

Blühstimulation?

Beitrag von „Pieks“ vom 9. Februar 2013, 12:28

Trehalose kommt in nahezu jedem Heißwasser-Auszug von (vermälztem) Getreide vor, so auch in der "Würze" in der Brauerei. Wenn es sich, wie beschrieben, um ein Signalmolekül handelt, dann sind die im Heißwasser-Auszug vorhandenen T6P-Konzentrationen hoch genug, um die Signalfunktion zu übernehmen. Im fertigen Bier ist ein Vorhandensein unwahrscheinlich, weil die Trehalase die Trehalose zu (vergärbaren) Monosacchariden abgebaut hat und somit vergoren ist. Falls Du eine Brauerei in der Nähe hast, einfach ein bissi Würze besorgen und Testkandidaten damit jauchen. Vernünftige Würze (Pilsener, z.B.) hat allerdings einen Zuckergehalt zwischen 11-13% (Stammwürze) und dürfte pur den Wurzelballen ziemlich verkleben. Aber man könnte zum Proben ja durchaus völlig andere Pflanzen im Freiland ausprobieren.

Liebe Grüße!