



DWUACETYL / DI- ACETYL (0620) (2,3-butandion)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

masło, toffi, cukierki „krówki”, śmietanka, maślanka, kefir, gładkie/śliskie na podniebieniu, kinowy popcorn

Pochodzenie:

Aktywność drożdży, zakażenie.

Charakterystyka:

Naturalny produkt fermentacji i dominujący składnik bukietu młodego piwa. Powstaje z prekursorów podczas fermentacji, może także powstawać w wyniku zakażeń bakteryjnych. W małych ilościach jest akceptowalny, a nawet pożądaný w niektórych stylach (Scotch Ales, Dry Stouts, English Bitters, Czech Pils, Oktoberfest), w wyższych stężeniach nadaje piwu słodki, odpychający zapach masła.

przyczyny powstawania:

- piwo zbyt młode, niedoleżakowane
- zbyt mała ilość drożdży lub drożdże w złej kondycji, zmutowane
- mocno flokujący szczep drożdży
- niska temperatura fermentacji
- zbyt wczesne oddzielenie piwa od drożdży (przerwana fermentacja)
- zakażenie bakteryjne (Pediococcus, Lactobacillus)
- wysokie ciśnienie w tankach w dużych browarach

Możliwość eliminacji:

- wydłużyć fermentację i/lub leżakowanie, przyspieszyć chłodzenie brzezki
- użycie wystarczająco dużej ilości zdrowych drożdży, mniej flokującego szczepu
- podniesienie temperatury w końcowym etapie fermentacji (przerwa diacetylowa)
- unikanie zakażeń/utrzymywanie higieny

Sposób degustacji:

Zakryj dłonią naczynie, zakręć lekko. Weź kilka krótkich wdechów, trzymając piwo blisko nosa. Czasem wyczuwalne w

ustach jako gładkie/śliskie na podniebieniu.

Typowe stężenie w piwie:

8-600 µg/l

Próg wyczuwalności:

10-40 µg/l, łatwiej wyczuwa się go w jasnych, niskoalkoholowych piwach o niskim aromacie.

Typowe stężenie w piwie:

Należy uważać by nie pomylić tego związku z karmelowością pochodząca od słodów. Więcej informacji na temat diacetylu w artykule dr. Andrzeja Sadownika „Diacetyl w przelocie” w 13 numerze Piwowara (zima 2013), s. 22. Jego próg wyczuwalności mocno różni się w zależności od predyspozycji genetycznych, niektóre osoby są na niego niewrażliwe. Diacetyl może współwystępować z pentanodionem; ponieważ nie da się chemicznie oddzielić tych substancji, w badaniach podaje się łączne stężenie tych dwóch substancji.