HEKSANIAN ETYLU / ETHYL HEXANOATE (0132) (kapronian etylu)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
estry, czerwone jabłko, anyż, oranżada, banan, brandy, rum, sherry, truskawka, miód, owocowy

Pochodzenie:
Drożdże, rzadko zakażenie bakteryjne.

Charakterystyka:
Kapronian obecny jest w we wszystkich piwach, w różnej koncentracji (w przypadku komercyjnych lagerów dla niektórych wyczuwalne stężenie tego estru jest wyznacznikiem marki, np. Stella Artois). Wytwarzany jest przez drożdże w procesie fermentacji. Jeśli w browarze rozlewane są również napoje aromatyzowane heksanianem etylu, istnieje możliwość, iż aromat ten przeniknie również do piwa. Ze względu na to, że kojarzy się ze słodkimi substancjami, może spowodować, że piwo wyda nam się słodsze i pełniejsze niż jest w rzeczywistości. Warto wspomnieć, że estry w piwie są substancjami nietrwałymi i z czasem ulegają w nim rozpadowi.

przyczyny powstawania:
– użyty szczep drożdży
– temperatura
– skład chemiczny brzeczki
– warunki fermentacji

Możliwość eliminacji:
– zmiana szczepu drożdży (np. na lagerowe, lepiej flokujące) i weryfikacja ich żywotności
– poprawa warunków fermentacji (w piwach o wyższym ekstrakcie drożdże produkują większą ilość estrów, na ich nadprodukcję wpływa również zbyt niskie lub zbyt wysokie natlenienie, większa ilość cukrów prostych w brzeczce, niższa temperatura na początku fermentacji oraz mocniejsze odfermentowanie piwa)
– zmniejszenie ilości aminokwasów w brzeczce (FAN, np. przez eliminację gorącego i zimnego osadu)
– zwiększenie ilości kwasów tłuszczowych w brzeczce
– zmniejszenie pH brzeczki
– overpitching (dodanie większej ilości drożdży niż to wymagane)
– zmiana kształtu tanków fermentacyjnych (na wysokie, zamknięte)

Sposob degustacji:
Zakryj dłonią szklankę (upewniając się, że nie ma na niej obcych zapachów), zakręć nią, aby uwolnić aromat, a następnie weź jeden długi wdech. Można również spróbować niewielkiej ilości piwa, aby lepiej zrozumieć kompleksowość tego estrowego aromatu.

Typowe stężenie w piwie:
0,07-0,5 mg/l

Próg wyczuwalności:
0,2 mg/l

Typowe stężenie w piwie:
Należy uważać, by nie pomylić go z aldehydem octowym, który również kojarzony jest z zapachem jabłka.