



KWAS KAPRYLOWY / CAPRYLIC (0611, 0612) (kwas oktanowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

kozi, woskowy, mydlany, łożowy, kredki świecowe, olej warzywny

Pochodzenie:

Starzenie się piwa, zakażenie mikrobiologiczne, autoliza, drożdże.

Charakterystyka:

Kwas kaprylowy opisywany jest jako aromat kozi, wosku, tłuszczowy, łożowy. Powodowany jest starzeniem się piwa podczas przechowywania (kondycjonowania) i produkowany jest przez drożdże. W szczególności może oznaczać autolizę. W zależności od stylu piwa kwas kaprylowy może być pożądanym (w lambikach lub niektórych jasnych lagerach) albo uznawany za wadę w piwie.

przyczyny powstawania:

- zła kondycja drożdży, złe warunki fermentacji (niskie napowietrzenie brzezki, za dużo zimnego osadu)
- leżakowanie piwa z drożdżami
- autoliza drożdży

Możliwość eliminacji:

- pasteryzacja piwa
- mikrofiltracja piwa
- zapewnienie odpowiednich warunków fermentacji, refermentacji i leżakowania piwa (refermentacja powinna trwać ok. 2 tygodni w temp. max 26°C, również w przypadku lagerów, a leżakowanie w temperaturze poniżej 12-13°C, bez wahań temperatury)

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakryj szklankę dłonią i zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Unieś rękę i weź pojedynczy, długi wdech. Warto również spróbować próbki, aby wyczuć

delikatną śliskość.

Typowe stężenie w piwie:

2 - 8 mg/l

Próg wyczuwalności:

4 - 6 mg/l (powyżej 10 mg/l silne nuty kozie)

Typowe stężenie w piwie:

Angielskie słowo „caprylic” odnosi się nie tylko do aromatu kwasu kaprylowego, lecz również kwasu kapronowego i kwasu kaprynowego. W szkoleniach sensorycznych używa się jednak kwasu kaprylowego. Aromat ten mocno zależy od pH, im niższe, tym mocniej jest wyczuwalny.