METIONAL / METHIONAL (-) (3–metylotiopropanal)

4 mg/l

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
obrane, tłuczone ziemniaki

Pochodzenie:
Starzenie się piwa.

Charakterystyka:
Na ogół pojawia się w piwie wraz z jego starzeniem się w i utlenianiem. Jest tworzony jako część reakcji Maillarda. Niektóre substancje reagują z metioniną, tworząc 3-metylotiopropanal. Metional może rozpaść się też na merkaptan metylowy, a następnie na disiarczek dimetylu. 3–metylotiopropanal jest normalną składową profilu niskoalkoholowych piw i jest lepiej rozpoznawany w wysokich temperaturach.

przyczyny powstawania:
– starzenie się piwa
– spasteryzowanie piwa w zbyt wysokiej temperaturze

Możliwość eliminacji:
– unikanie zbytniego natlenienia przy rozlewie
– obniżenie temperatury pasteryzacji piwa w temperaturze nie wyższej niż 70°C
– zapewnienie odpowiednich warunków 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 wahania temperatury)

Sposob degustacji:
Aby wyczuć ten zapach, zakryj naczynie dłonią, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Unieś dłoń i weź jeden, długi wdech. Degustując próbkę, możesz wyczuć szorstkość, podobną do tłuczonych ziemniaków.

Typowe stężenie w piwie:
Niewykrywalne w normalnym piwie.

Próg wyczuwalności: