OCTOWY / ACETIC (0910) (kwas etanowy, kwas metanokarboksylowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
ocet, kwas, rozpuszczalnik, cydrowy

Pochodzenie:
Zakażenie bakteryjne, drożdże.

Charakterystyka:
Aromat octowy obecny jest we wszystkich piwach na różnym poziomie koncentracji. Produkowany jest przez drożdże, przy czym rodziny Brettanomyces i Hanseniaspora (drożdże winne) wytwarzają go znacznie więcej. W niektórych piwach jest pożądany, w niektórych jest wyznacznikiem stylu (piwa flandryskie, lambiki), jednak w wysokich stężeniach uznaje się go za wadę. Kwas octowy może być również produkowany przez bakterie tlenowe Acetobacter (w warunkach tlenowych tworzą cienką białą błonę lub pierścieniu na powierzchni piwa) lub Acetomonos (oleista warstwa na piwie) lub beztlenowe Zymomonas mobilis (piwo zamglone, dużo aldehydu octowego, estrów, siarkowodoru).

przyczyny powstawania:
– zbyt mała ilość drożdży lub drożdże w złej kondycji, zmutowane
– zakażenie dzikimi drożdżami, tlenowymi lub beztlenowymi bakteriami (pochodzące z powietrza lub z używanego/zarysowanego sprzętu)

Możliwość eliminacji:
– użycie wystarczająco dużej ilości zdrowych drożdży
– unikanie zakażeń/utrzymywanie higieny, wymiana sprzętu na nowy

Sposob degustacji:
Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat i weź pojedynczy, długi wdech. Aromatowi może towarzyszyć delikatne mrowienie w nosie. Warto również spróbować próbki, aby wyczuć octową lub kwasową kwaśność.

Typowe stężenie w piwie:
30 – 200 mg/l

Próg wyczuwalności:
130 mg/l