PAPIEROWY / PAPERY (0820) (*trans*-2-nonenal)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
mokry karton, utleniony, papier po recyclingu, ogórkowy, ołówek, długopis i tusz (w niskich stężeniach), sok pomidorowy (w ciemnych piwach)

Pochodzenie:
Starzenie się piwa.

Charakterystyka:
Związek ten powstaje w wyniku wielu różnych reakcji w starzejącym się piwie. Nie wszystkie z nich są znane. W szczególności oznacza zachodzenie procesów związanymi z końcowym stadium utleniania się piwa. Na tworzenie się papierowego aromatu mogą mieć też wpływ gwałtowne zmiany temperatury składowanego piwa. Najbardziej wpływa na smak jasnych, lekkich, mało aromatycznych piw.

przyczyny powstawania:
– starzenie się piwa

Możliwość eliminacji:
– unikanie zbytniego natlenienia przy rozlewie
– 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)
- stosowanie słodów typu null-LOX

Sposob degustacji:
Zakręć szklanką, aby uwolnić aromat, a następnie weź krótkie wdechy, trzymając piwo blisko nosa. Możesz również spróbować wyczuć aromat retronosowo, biorąc 20-25 ml próbki do ust. Zamieszaj ją językiem, po czym połknij i wydmuchaj powietrze przez nos.

Typowe stężenie w piwie:
0.2 µg/l w przechowywanym

Próg wyczuwalności:
50 - 100 ng/l, w wodzie 0,1 µg/l

Typowe stężenie w piwie:
Więcej informacji o nonenalu i innych produktach związanych ze starzeniem się piwa w artykule Tomasza Czerneckiego „Mechanizm powstawania związków karbonylowych w piwie”.