



H₂S / SIARKO- WODÓR / HYDROGEN SULPHIDE (0721) (siarkowodór)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

siarkowy, zgniłe jajo

Pochodzenie:

Drożdże, zakażenie mikrobiologiczne.

Charakterystyka:

Siarkowodór występuje we wszystkich piwach, ma tylko różne stężenie. Wytwarzany jest przez drożdże podczas fermentacji oraz, czasem, podczas leżakowania, na skutek rozpadu innych siarkowych związków. Mogą produkować go również bakterie. W małych stężeniach H₂S wprowadza „świeży” aromat do piwa, w większych bywa wadą. Wyczuwanie go w piwie w małych stężeniach może być wyzwaniem, ponieważ jest wysoce lotny i nasze zmysły szybko się do niego adaptują. Najwięcej siarkowodoru produkują drożdże lagerowe.

przyczyny powstawania:

- zakażenie bakteryjne (bakterie Zymomonas, Pectinatus, Megasphaera)
- niedokończona fermentacja
- autoliza drożdży

Możliwość eliminacji:

- zachowanie lepszej higieny w browarze
- dłuższe leżakowanie piwa
- użycie innego szczepu drożdży
- oddzielenie drożdży od piwa niedługo po burzliwej fermentacji

Sposob degustacji:

Zakryj szklankę ręką (upewniając się, że nie ma na niej obcych zapachów), zakręć szklankę, aby uwolnić aromat, podnieś rękę i szybko weź pojedyncze, krótkie wdechy. Uważaj, aby nie wystawić się wcześniej na działanie tego

aromatu, ponieważ nasz węch bardzo szybko się do niego adaptuje.

Typowe stężenie w piwie:

0,001-0,2 mg/l

Próg wyczuwalności:

4 µg/l (powyżej 4 mg/l zapach jest odczuwany jako bardzo silny)

Typowe stężenie w piwie:

Jako stężenie niebezpieczne dla zdrowia przyjmuje się 6 mg/l. Siarkowodór powstaje w niewielkich ilościach w przewodzie pokarmowym w wyniku rozkładu białek zawierających siarkę i jest jedną z przyczyn nieprzyjemnego zapachu gazów jelitowych. Najlepsza temperatura wyczuwania to 6°C.