



ZIEMISTY / EARTHY (0841) (2-etylofenchol)

5 µg/l

Typowe stężenie w piwie:

Niektóre chmiele (szczególnie brytyjskie) wnoszą do piwa podobne aromaty.

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

mokra, wilgotna gleba, świeżo rozkopana ziemia, piwnica, kompost, grzybnia

Pochodzenie:

Zakażenie mikrobiologiczne.

Charakterystyka:

Ta poważna wada w aromacie występuje w piwie na skutek zakażenia wody lub użycia opakowań zainfekowanych 2-etylofencholem. Substancja ta wytwarzana jest przez mikroorganizmy żyjące w środowisku wodnym, może pojawić się w wodzie stosowanej do produkcji piwa, która miała kontakt z wodami gruntowymi. Również gotowe piwo może być skażone tym aromatem, jeśli przechowywane było w wilgotnej piwnicy. Substancja ta, produkowana przez mikroorganizmy żyjące na wilgotnych ścianach piwnic, przez mikropory może przedostawać się do piwa. W piwowarstwie domowym może dochodzić do zainfekowania 2-etylofencholem nieosuszonych wiader i narzędzi. Zapach ten bardzo rzadko pojawia się w piwie, ale jest bardzo wyraźny dla sędziów i konsumentów.

przyczyny powstawania:

– zakażenie 2-etylofencholem

Możliwość eliminacji:

– sprawdzenie wody pod kątem obecności zakażenia
– nieprzechowywanie piwa w wilgotnych miejscach
– osuszenie sprzętu (w szczególności plastiku i drewna) po zakończonym warzeniu

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Bierz krótkie wdechy, trzymając próbkę blisko nosa.

Typowe stężenie w piwie:

Niewykrywalne w normalnym piwie.

Próg wyczuwalności: