



BROMOFENOL / BROMOPHENOL (0500 kategoria fenolowy) (2-bromofenol)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

tusz, iskry elektryczne, muzeum, stary telewizor/elektronika, podobny do bakelitu

Pochodzenie:

Zakażenie, błąd przy produkcji.

Charakterystyka:

Bromofenol jest poważnym zakażeniem w piwie, wyczuwalny jest jako ciężki, chemiczny aromat. Jego próg wyczuwalności jest bardzo niski a aromat wyraźny. Pojawienie się bromofenolu oznacza zwykle zakażenie materiałów wykorzystywanych do warzenia piwa – wody, chmielu lub słoju bromowanymi fenolami. Karton, papier z makulatury stanowiące opakowania na piwo mogą zawierać ten aromat. W dużych, starych browarach może to również oznaczać obecność ognioodpornych materiałów. Aromat ten może przedostawać się do piwa przez kontakt z wyposażeniem lub przez absorpcję przez porowate materiały, takie jak plastik i niektóre metale. Próbkę FlavorActiV zawiera aromaty różnych bromowanych fenoli, a nie tylko jednej substancji.

przyczyny powstawania:

– użycie materiałów z recyklingu

Możliwość eliminacji:

-

Sposób degustacji:

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

Typowe stężenie w piwie:

Niewykrywalne w normalnym piwie.

Próg wyczuwalności:

1,3 µg/l

Typowe stężenie w piwie:

Kontakt z tą substancją zwiększa umiejętność jej wykrywania, dlatego można założyć, że uczestnicy szkoleń z czasem będą wykrywać ją w coraz mniejszych stężeniach.