



CEBULA / ONION (0736) (trisiarczek dimetylu, DMTS)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

gotowana cebula, czosnkowy

Pochodzenie:

Słód, chmiel, zakażenie.

Charakterystyka:

Aromat cebuli jest normalną częścią aromatu piwa, szczególnie przy jasnych lagerach, jednak w zbyt wysokich stężeniach uznawany jest za wadę. DMTS wytwarzany jest w piwie z różnych źródeł – z zawierających siarkę aminokwasów podczas gotowania brzezki, jako składowa olejku chmielowego lub tworzy się poprzez utlenienie metanotolu (merkaptanu metyloвого). Jest jednym z wielu aromatów siarkowych, które mogą pojawić się w piwie. DMTS normalnie usuwany jest z piwa przez dwutlenek węgla produkowany przez drożdże. W obecności indolu (2,3-benzopirolu) może tworzyć aromat zakażeniowy. Powodem pojawiania się DMTS w piwie mogą być też mikroorganizmy, jakkolwiek wtedy najpewniej wyczujemy również inne, silniejsze aromaty związane z zakażeniem.

przyczyny powstawania:

- słód, chmiel na etapie warzenia
- infekcja

Możliwość eliminacji:

- burzliwe gotowanie brzezki pozbawionej przykrycia
- burzliwa, otwarta fermentacja
- większa dbałość o higienę

Sposób degustacji:

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

Typowe stężenie w piwie:

0,05 – 0,3 µg/l

Próg wyczuwalności:

0,1 µg/l

Typowe stężenie w piwie:

Razem z siarczkiem dimetylu (DMS) [Dimethyl Sulphide] i disiarczkiem dimetylu (DMSD) [Dimethyl Disulphide] tworzy aromat rozpoznawany jako DMS.