



CHLOROFENOL CHLOROPHENOL (0504) (2,6-dichlorofenol)

/

Typowe stężenie w piwie:

Skażenie chlorofenolem może być powodowane przez różne chlorowane fenole, jednym z których jest właśnie 2,6-dichlorofenol. Wystawienie na aromaty chlorofenolowe zwiększa wrażliwość ich wyczuwania, można zatem spodziewać się postępów przy kolejnych panelach sensorycznych i wyczuwania coraz mniejszych stężeń substancji. Niektóre osoby nie wyczuwają chlorofenolu.

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

płyn do płukania ust, plaster, antyseptyczny, medyczny, szpitalny, ściągający

Pochodzenie:

Zanieczyszczenie piwa środkiem zawierającym chlor.

Charakterystyka:

Chlorofenole nie ulegają przekształceniom w piwie, w związku z czym nie da się ich z niego usunąć. Ich źródłem może być użycie zakażonych surowców lub opakowań zawierających chlor, lub chlorofenole. W dużych browarach wiąże się to zwykle z niewydajnym czyszczeniem instalacji lub linii do butelkowania; w browarach domowych może oznaczać kontakt piwa z preparatami chlorowymi. Aromat ten jest bardzo dobrze wyczuwalny przez konsumentów, ze względu na jego mocny aromat przypominający chemię lub szpital.

przyczyny powstawania:

– kontakt ze środkami zawierającymi chlor lub zainfekowanymi chlorofenolem

Możliwość eliminacji:

– uważne płukanie sprzętu po czyszczeniu go środkami na bazie chloru

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Bierz krótkie wdechy, trzymając próbkę blisko nosa. Chemiczny lub medyczny aromat powinien być wyczuwalny.

Typowe stężenie w piwie:

Niewykrywalne w normalnym piwie.

Próg wyczuwalności:

5 µg/l