



## DMS / DIMETHYL SULPHIDE (0732) (siarczek dimetylu)

**Autor:** Paweł Leszczyński

### Najczęstsze skojarzenia:

słodka kukurydza (w niższych stężeniach), gotowane warzywa (kukurydza, seler, kapusta, bób, brokuły), sos pomidorowy, ketchup, owoce morza (zwłaszcza w ciemnych piwach), zielona fasolka, oliwki, ostrygi, wodorosty

### Pochodzenie:

Słód, zakażenie bakteryjne.

### Charakterystyka:

Mianem DMS określa się zwykle grupę aromatów – siarczek dimetylu (DMS) [Dimethyl Sulphide], **disiarczek dimetylu (D-MDS)** [Dimethyl Disulphide] oraz **trisiarczek dimetylu (DMTS)** [Dimethyl Trisulphide]. Te dwa ostatnie wyczuwalne są w dużo wyższych stężeniach. W bardzo niskich stężeniach wpływa na polepszenie aromatu piwa, natomiast w stężeniach przekraczających próg wyczuwalności jest odpowiedzialny za zapach powstający podczas gotowania niektórych warzyw, zwłaszcza kukurydzy, kapusty, buraków i owoców morza. W wyższych stężeniach bardzo nieprzyjemny. Substancje te znaleźć można w większości piw. Może być akceptowana w lekkich, jasnych ale, ciemnym amerykańskim lagerze i **maibocku**, lecz najczęściej uznawana jest za wadę.

### przyczyny powstawania:

- warzenie z zasypem dużej ilości pilzneńskiego słodu
- zbyt niska temperatura wysładzania (poniżej 70°C), mało gwałtowne lub zbyt krótkie wrzenie brzezki
- gotowanie brzezki pod przykryciem
- zbyt powolne chłodzenie brzezki (w zakresie temperatur 90-70 stopni)
- zakażenie brzezki dzikimi drożdżami lub bakteriami (głównie Obesumbacteria Proteus [na samym początku fermentacji], Zymomonas), w tym wypadku pojawią się też dodatkowe wady w aromacie

### Możliwość eliminacji:

- poprawienie warunków higieny w browarze
- użycie małej ilości słodu pilzneńskiego i zachowanie od-

powiednich temperatur podczas wysładzania; efektywniejsze gotowanie i chłodzenie brzezki

- użycie drożdży dobrej jakości
- zastosowanie otwartej fermentacji (może jednak powodować zakażenia)

### Sposob degustacji:

Zakręć szklankę, aby uwolnić aromat, a następnie weź jeden, krótki wdech trzymając piwo blisko nosa.

### Typowe stężenie w piwie:

10-150 µg/l

### Próg wyczuwalności:

25-50 µg/l w piwie, w wodzie 10-150 µg/l

### Typowe stężenie w piwie:

Więcej informacji na temat DMS w artykule Piotra Wypycha „DMS – można tego uniknąć” w 12 numerze Piwowara (jesień 2013), s. 20. Najlepsza temperatura wyczuwania to 6°C.