



FENOLOWY / PHENOLIC (0500) (4-winylogwajakol)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

goździk, korzenny, ziołowy

Pochodzenie:

Drożdże, zakażenie bakteryjne.

Charakterystyka:

Podstawowym źródłem aromatu fenolowego są dzikie lub specjalistyczne drożdże (jakich używa się przede wszystkim do piw pszenicznych). Dodatkowym może być zakażenie bakteryjne drożdży lub surowców użytych do produkcji piwa. W niektórych piwach aromat fenolowy jest wysoce pożądanym (w szczególności piwa pszeniczne, bawarski Roggenbier, piwa belgijskie), jednak w większości stylów uznawany jest za wadę. Ze względu na to, że kojarzy się ze słodkimi substancjami, może spowodować, że piwo wyda nam się słodsze i pełniejsze niż jest w rzeczywistości.

przyczyny powstawania:

- produkcja 4-winylogwajakolu przez dzikie, zmutowane lub specjalistyczne drożdże na bazie prekursora - kwasu ferulowego
- fermentowanie piwa zbyt małą ilością drożdży
- zakażenie bakteryjne

Możliwość eliminacji:

- poprawienie warunków higieny w browarze
- użycie drożdży optymalnej ilości drożdży dobrej jakości

Sposób degustacji:

Zakryj szklankę ręką (upewniając się, że nie ma na niej obcych zapachów), zakręć szklanką, aby uwolnić aromat, podnieś rękę i szybko weź pojedynczy, długi wdech.

Typowe stężenie w piwie:

0,05-0,55 mg/l

Próg wyczuwalności:

0,2 mg/l

Typowe stężenie w piwie:

Aromat fenolowy jest tylko jednym z fenoli, jakie mogą pojawić się w piwie (inne to np. aromat spalonych kabli, pieprzu, gałki muskatołowej, wędzonki, bandaży, szpitalu, plastiku, palonej gumy itp. oraz **chlorofenol**, opisywany jako apteczny, który powstaje m.in. na skutek kontaktu brzości ze środkami dezynfekcyjnymi na bazie chloru). Fenole nie ulegają rozkładowi w piwie, a ich poziom wyczuwalności jest mocno związany z genetycznymi predyspozycjami.