GERANIOL / GERANIOL (0162) (trans-3,7-dimety-lo-2,6-oktadien-1-ol)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
geranium, pelargonie, dzika róża, roślinny, kwiatowy

Pochodzenie:
Chmiel.

Charakterystyka:
Geraniol to organiczny związek chemiczny z grupy nienasyconych alkoholi terpenowych. Ma przyjemny, intensywny zapach kojarzący się ze świeżością, cytrusami i pelargoniami, dlatego używa się go często w wielu kompozycjach zapachowych stosowanych w perfumach. Zawarty jest, w różnych stężeniach, w chmielu. Jego stężenie w gotowym piwie zależy od rodzaju użytego chmielu, warunków warzenia i fermentacji brzeczki oraz sposobu chmielenia.

przyczyny powstawania:
– sposób chmielenia i użyte odmiany chmielu (zawierające dużą ilość geraniolu)
– konkretne warunki fermentacji i warzenia piwa (chmielenie na smak i aromat, chmielenie na zimno, intensywność i temperatura fermentacji)

Możliwość eliminacji:
– użycie innych odmian chmielu, zmiana schematu chmielenia, warunków fermentacji

Sposob degustacji:
Zakręć szklanką aby uwolnić aromat, a następnie weź parę krótkich, urywanych wdechów, trzymając piwo blisko nosa.

Typowe stężenie w piwie:
0-100 µg/l

Próg wyczuwalności:
Jedna trzecia populacji ma próg wyczuwalności na poziomie 18 µg/l, reszta aż 350 µg/l.