



GNIJĄCE WARZYWA / ROTTEN VEGETABLE (kategoria 0700) (disiarczek dimetylu, DMDS)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

gnijące warzywa, gotowana kapusta, siarkowy, autoliza

Pochodzenie:

Drożdże, sód, zakażenie mikrobiologiczne, starzenie się piwa.

Charakterystyka:

DMDS to polisiarcki, które pojawiają się w piwie i innych alkoholach podczas procesu warzenia na etapie podgrzewania ziarna i słodu. Jest to część reakcji Maillarda, w ramach której powstaje metanotiol (merkaptan metylowy), który utlenia się do disiarczku dimetylu. Aromat ten jest częścią naturalnego profilu piwa i w niskim stężeniu zawsze jest w nim obecny. Wyczuwalny jedynie w wyższych stężeniach, uznawany za wadę.

przyczyny powstawania:

- użycie sódów niskiej jakości
- użycie zbyt dużej ilości substancji zawierającej siarkę
- 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:

- oddzielenie drożdży od piwa niedługo po burzliwej fermentacji
- poprawienie warunków higieny w browarze
- użycie małej ilości słodu pilzneńskiego i zachowanie odpowiednich temperatur podczas wysładzania; efektywniejsze gotowanie i chłodzenie brzezki

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

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakryj naczynie dłonią, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Unieś dłoń i weź krótkie wdechy, trzymając próbkę blisko nosa.

Typowe stężenie w piwie:

Razem z siarczkiem dimetylu (DMS) [Dimethyl Sulphide] i trisiarczkiem dimetylu (DMTS) [Dimethyl Trisulphide] tworzy aromat rozpoznawany jako DMS. Może być mylony z nimi oraz z H₂S.