



GOTOWANE WARZYWA / COOKED VEGETABLE (0730) (DMDS, methylthioacetate, disiarczek dimetylu)

Autor: **Paweł Leszczyński**

Najczęstsze skojarzenia:

gotowane warzywa (kapusta, kalafior)

Pochodzenie:

Zakażenie bakteryjne, drożdże.

Charakterystyka:

Aromat ten powstaje naturalnie podczas fermentacji i jest produkowany przez drożdże. Obecny we wszystkich piwach, w większych dawkach uznawany jest za wadę. Można go spotkać przede wszystkim w lagerach. Podobny w aromacie do **siarczku dimetylu (DMS)**, disiarczku dimetylu (DMDS) oraz **trisiarczku dimetylu (DMTS)**.

przyczyny powstawania:

- fermentacja
- zakażenie bakteryjne

Możliwość eliminacji:

- użycie innego szczepu drożdży
- użycie drożdży lepszej kondycji

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Bierz krótkie wdechy, trzymając próbkę blisko nosa. Następnie spróbuj próbkę.