



KOCI / CATTY (0810) (p-mentano-8-merkap- to-3-on)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

liście czarnej porzeczki, agrest, kocia uryna, kocia kuweta, liście pomidora

Pochodzenie:

Starzenie się piwa, chmiel, zakażenie składników.

Charakterystyka:

Aromat ten uznaje się za wadę (wyjątek stanowią niektóre angielskie piwa, w których aromat ten pochodzi z chmielu; koci jest też wyznacznikiem większości nowofalowych chmieli). Koci może wskazywać na wczesne stadium utleniania się piwa podczas przechowywania lub na zainfekowanie tlenkiem mezytylu materiałów użytych do produkcji piwa. Tlenek ten wchodzi w reakcję z siarkowodorem powstającym podczas fermentacji i tworzy 4-merkapto-4-metylpentan-2-on (4MMP). Jest to stosunkowo łatwy do wykrycia zapach, uznawany za nieprzyjemny ze względu na skojarzenie z kocią uryną.

przyczyny powstawania:

- utlenienie piwa podczas przechowywania
- zanieczyszczenie składników piwa tlenkiem mezytylu (obecny np. w farbach rozpuszczalnikowych)
- niektóre chmiele mogą wносить podobne aromaty (Citra, Striselspalt, niektóre chmiele angielskie), szczególnie jeśli były niewłaściwie przechowywane

Możliwość eliminacji:

- eliminacja możliwości utlenienia piwa podczas przechowywania (m.in. przechowywanie gotowego piwa w temperaturze poniżej 12-13°C)
- sprawdzenie materiałów użytych do produkcji piwa

Sposób degustacji:

Zakryj szklankę dłonią (upewniając się, że nie ma na niej obcych zapachów), zakręć szklanką, aby uwolnić aromat, a następnie weź krótkie wdechy, trzymając piwo blisko nosa.

Typowe stężenie w piwie:

Próg wyczuwalności:

15 ng/l

Typowe stężenie w piwie:

Nowofalowe chmiele często zawierają aromaty podobne do aromatu czarnej porzeczki (4MMP, 3MH i 3MHA), jest to ich cecha charakterystyczna, mężczyźni najczęściej wyczuwają go jako aromat cytrusów, a kobiety pomidorów.