



KWAS IZOWALERIANOWY / ISOVALERIC ACID (0613) (kwas 3-metylobutanowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

zgniły, stary ser, ser pleśniowy, stary chmiel, pot, szatnia

Pochodzenie:

Chmiele, starzenie się piwa, zakażenie.

Charakterystyka:

Źródłem kwasu izowalerianowego są alfa kwasy, które utleniają się w źle/zbyt długo przechowywanym chmielu lub w gotowym piwie. Jeśli przy produkcji piwa dodamy za dużo utlenionego chmielu, stężenie kwasu izowalerianowego przekroczy próg wyczuwalności. Jego źródłem może być również infekcja. Jest uznawany za negatywny, choć w przypadku niektórych piw, np. lambików jest pożądanym. Zarówno w chmielach, jak i w gotowym piwie z czasem ulega redukcji. Aromat ten często mylony jest z masłowym, który przypomina aromat zjełczałego sera. Często współwystępuje z aromatem trawiastym lub kozim.

przyczyny powstawania:

- stary (utleniony) chmiel
- starzenie się piwa
- zakażenie bakteryjne

Możliwość eliminacji:

- użyj możliwie świeżego, dobrze przechowywanego chmielu
- przechowuj chmiel w zamrażarce, szczelnie zamknięty, bez dostępu tlenu
- jeśli to możliwe wydłuż leżakowanie piwa

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat, a następnie weź jeden, długi wdech.

Typowe stężenie w piwie:

0,2 - 1,5 mg/l

Próg wyczuwalności:

0,7-1 mg/l, wyczuwalny jest przez wszystkich (98, ale część populacji ze względu na uwarunkowania genetyczne wyczuje go jedynie w bardzo dużej koncentracji)