KWAS KAPRYLOWY / CAPRYLIC (0611, 0612) (kwas oktanowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
kozi, woskowy, mydlany, łojowy, kredki świecowe, olej warzywny

Pochodzenie:
Starzenie się piwa, zakażenie mikrobiologiczne, autoliza, drożdże.

Charakterystyka:
Kwas kaprylowy opisywany jest jako aromat kozi, wosku, tłuszczowy, łojowy. Powodowany jest starzeniem się piwa podczas przechowywania (kondycjonowania) i produkowany jest przez drożdże. W szczególności może oznaczać autolizę. W zależności od stylu piwa kwas kaprylowy może być pożądany (w lambikach lub niektórych jasnych lagerach) albo uznawany za wadę w piwie.

przyczyny powstawania:
– zła kondycja drożdży, złe warunki fermentacji (niskie napowietrzenie brzeczki, za dużo zimnego osadu)
– leżakowanie piwa z drożdżami
– autoliza drożdży

Możliwość eliminacji:
– pasteryzacja piwa
– mikrofiltracja piwa
– zapewnienie odpowiednich warunków fermentacji, refermentacji i leżakowania piwa (refermentacja powinna trwać ok. 2 tygodni w temp. max 26°C, również w przypadku lagerów, a leżakowanie w temperaturze poniżej 12-13°C, bez wahania temperatury)

Sposob degustacji:
Aby wyczuć ten zapach, zakryj szklankę dłonią i zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Unieś rękę i weź pojedynczy, długi wdech. Warto również spróbować próbki, aby wyczuć delikatną śliskość.

Typowe stężenie w piwie:
2 - 8 mg/l

Próg wyczuwalności:
4 - 6 mg/l (powyżej 10 mg/l silne nuty kozie

Typowe stężenie w piwie:
Angielskie słowo „caprylic” odnosi się nie tylko do aromatu kwas kaprylowego, lecz również kwasu kapronowego i kwasu kaprynowego. W szkoleniach sensorycznych używa się jednak kwasu kaprylowego. Aromat ten mocno zależy od pH, im niższe, tym mocniej jest wyczuwalny.