



## MERKAPTAN / MERCAPTAN (0722) (etanotiol, merkaptan etylowy)

**Autor:** Paweł Leszczyński

### Najczęstsze skojarzenia:

kanalizacja, zepsute warzywa, por, gaz ziemny (nawaniany merkaptanem), czosnek, cebula, siarkowy, fekalny

### Pochodzenie:

Drożdże, zakażenie mikrobiologiczne.

### Charakterystyka:

Merkaptany to siarkowe odpowiedniki alkoholi. Są naturalnymi produktami fermentacji, obecne przede wszystkim w początkowej fazie fermentacji oraz jako wynik autolizy drożdży.

### przyczyny powstawania:

- zła kondycja drożdży
- złe przygotowanie brzezki do fermentacji lub źle przeprowadzona fermentacja (niewystarczające natlenienie brzezki, zmiany temperatury)
- infekcja bakteryjna (*Zymomonas*, *Pectinatus*, lub *Megasphaera*) lub dzikimi drożdżami
- zbyt późne oddzielenie drożdży od brzezki, brak cichej fermentacji lub niewystarczająco sklarowane piwo
- autoliza drożdży

### Możliwość eliminacji:

- użycie odpowiednio dużej ilości drożdży o dobrej kondycji
- dobrze przeprowadzona fermentacja odpowiednio przygotowanej brzezki (odpowiednie natlenienie brzezki, duża ilość związków azotowych, unikanie dużego wahania temperatury podczas fermentacji)
- stosowanie cichej fermentacji, obniżenie temperatury przed rozlewem
- poprawienie warunków higieny w browarze

### Sposób degustacji:

Zakręć naczyniem z piwem i weź jeden krótki wdech, trzymając nos blisko piwa.

### Typowe stężenie w piwie:

0-0.5 µg/l

### Próg wyczuwalności:

1 µg/l

### Typowe stężenie w piwie:

DMS przykrywa ten aromat. Najlepsza temperatura wyczuwania to 6°C. Może być pomyłony z Metanotiolem (merkaptanem metylowym), który pachnie intensywniej zepsutą kapustą i kałalem.