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 brzeczki do fermentacji lub źle przeprowadzona fermentacja (niewystarczające natlenienie brzeczki, zmiany temperatury)
– infekcja bakteryjna (Zymononas, Pectinatus, lub Megasphaera) lub dzikimi drożdżami
– zbyt późne oddzielenie drożdży od brzeczki, brak cichej fermentacji lub niewystarczająco sklarowane piwo
– autoliza drożdży

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

Sposob 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 pomylony z Metanotiolem (merkaptanem metylowym), który pachnie intensywniej zepsutą kapustą i kanałem.