



METIONAL / METHIONAL (-) (3-metylotiopropanal)

4 mg/l

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

obrane, tłuczone ziemniaki

Pochodzenie:

Starzenie się piwa.

Charakterystyka:

Na ogół pojawia się w piwie wraz z jego starzeniem się w i utlenianiem. Jest tworzony jako część reakcji Maillarda. Niektóre substancje reagują z metioniną, tworząc 3-metylotiopropanal. Metional może rozpaść się też na merkaptan metylowy, a następnie na disiarczek dimetylu. 3-metylotiopropanal jest normalną składową profilu niskoalkoholowych piw i jest lepiej rozpoznawany w wysokich temperaturach.

przyczyny powstawania:

- starzenie się piwa
- spasteryzowanie piwa w zbyt wysokiej temperaturze

Możliwość eliminacji:

- unikanie zbytniego natlenienia przy rozlewie
- obniżenie temperatury pasteryzacji piwa w temperaturze nie wyższej niż 70°C
- zapewnienie odpowiednich warunków 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 wahan temperatury)

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakryj naczynie dłonią, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Unieś dłoń i weź jeden, długi wdech. Degustując próbkę, możesz wyczuć szorstkość, podobną do tłuczonych ziemniaków.

Typowe stężenie w piwie:

Niewykrywalne w normalnym piwie.

Próg wyczuwalności: