MIGDAŁOWY / ALMOND (0224) (aldehyd benzoesowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
gorzkie migdały, marcepan, orzechowy

Pochodzenie:
Starzenie się piwa, drożdże, słody, kontaminacja aldehydem benzoesowym.

Charakterystyka:
Najczęściej pojawia się w piwie w postaci aldehydu benzoesowego, który powodowany jest przez starzenia się piwa i jego utlenianie. Mogą go wnosić również palone lub brązowe słody oraz niektóre drożdże w odpowiedniej temperaturze (produkujące aldehyd benzoesowy na podobnej zasadzie co aldehyd octowy). Aromatowi temu często towarzyszy zapach suszonych, ciemnych owoców lub sherry. Jest dobrze wyczuwalny szczególnie w piwach owocowych, których profil może zniekształcić. Ze względu na swoją lotność, może przeniknąć do piwa, jeśli w browarze produkowane są inne napoje zawierające ten aromat. W przypadku krieków może również pochodzić z pestek wiśni.

przyczyny powstawania:
– starzenie się piwa (utlenienie, rozpad w piwie cząsteczek zawierających tlen)

Możliwość eliminacji:
– unikanie zbytniego natlenienia przy rozlewie
– unikanie natlenienia gorącej brzeczki
– 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 wahania temperatury)

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

Typowe stężenie w piwie:
1 – 10 µg/l

Próg wyczuwalności:
1 mg/l

Typowe stężenie w piwie:
Podobny migdałowy aromat może pochodzić również z nitrobenzenu i cyjanowodoru, jednak substancje te są toksyczne.