



MIGDAŁOWY / AL-MOND (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 wносить 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 krików 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 brzezki
– 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 wahań temperatury)

Sposób 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.