



NASŁONECZNIONY / SKUNKS / LIGHT-STRUCK (0724) (3-metylo-2buten-1-ol, merkaptan prenylowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

skunks, marihuana, nikotyna, stara, skoszona trawa

Pochodzenie:

Złe przechowywanie chmielonego piwa.

Charakterystyka:

Wada, która powstaje na skutek wystawienia piwa na działanie światła widzialnego bądź ultrafioletowego (oznacza to kontakt ze światłem słonecznym lub fluorescencyjnymi żarówkami). Charakterystyczny zapach piw w zielonych butelkach (głównie eksportowych). W małych stężeniach czasem kojarzony pozytywnie, w większych stężeniach bardzo nieprzyjemny. Podczas ekspozycji piwa na światło zachodzi reakcja polegająca (w skrócie) na rozerwaniu wiązań w łańcuchu bocznym izo-alfakwasów i podstawieniu następczym grupy tiolowej (siarkowej). Wada ta dotyczy w większym stopniu piw mocno chmielonych; w delikatnie chmielonej pszenicy praktycznie nie występuje.

przyczyny powstawania:

– ekspozycja piwa na światło (promieniowanie ultrafioletowe)

Możliwość eliminacji:

- stosowanie brązowych butelek, a unikanie bezbarwnych i zielonych
- przechowywanie piwa w ciemnym miejscu
- unikanie ekspozycji fermentującego piwa na działanie promieni słonecznych
- zastosowanie produktów chmielowych zmodyfikowanych chemicznie

Sposób degustacji:

Zapach jest bardzo dobrze wyczuwalny, dlatego zazwyczaj

wystarczy krótki, urywany wdech i odstawienie naczynia z piwem, aby zapobiec zjawisku habituacji, czyli przyzwyczajeniu się do monotonnego bodźca. Jeśli w ten sposób nie wyczujesz charakterystycznego zapachu, to zakręć naczyniem z piwem i weź kilka krótkich wdechów, trzymając piwo blisko nosa.

Typowe stężenie w piwie:

1–5 ng/l dla piw trzymany w ciemności i 0.01–1.5 µg/l dla piw wystawionych na działanie światła

Próg wyczuwalności:

4 ng/l

Typowe stężenie w piwie:

Wyczuwalna woń skunksa może się pojawić już po 20 minutach od wystawienia piwa w bezbarwnej butelce na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Piwo w butelce brązowej jest dużo lepiej chronione, ale przy dłuższym czasie ekspozycji na światło i w nim powstanie ta wada. Niektóre odmiany chmielu mogą mieć bardzo podobny zapach do tego, jaki pojawia się w wyniku naświetlenia.