



OCTOWY / ACETIC (0910) (kwas etanowy, kwas metanokarboksylowy)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

ocet, kwas, rozpuszczalnik, cydrowy

Pochodzenie:

Zakażenie bakteryjne, drożdże.

Charakterystyka:

Aromat octowy obecny jest we wszystkich piwach na różnym poziomie koncentracji. Produkowany jest przez drożdże, przy czym rodziny *Brettanomyces* i *Hanseniaspora* (drożdże winne) wytwarzają go znacznie więcej. W niektórych piwach jest pożądanym, w niektórych jest wyznacznikiem stylu (piwa flandryskie, lambiki), jednak w wysokich stężeniach uznaje się go za wadę. Kwas octowy może być również produkowany przez bakterie tlenowe *Acetobacter* (w warunkach tlenowych tworzą cienką białą błonę lub pierścieniu na powierzchni piwa) lub *Acetomonos* (oleista warstwa na piwie) lub beztlenowe *Zymomonas mobilis* (piwo zamglone, dużo aldehydu octowego, estrów, siarkowodoru).

przyczyny powstawania:

- zbyt mała ilość drożdży lub drożdże w złej kondycji, zmutowane
- zakażenie dzikimi drożdżami, tlenowymi lub beztlenowymi bakteriami (pochodzące z powietrza lub z używanego/zarysowanego sprzętu)

Możliwość eliminacji:

- użycie wystarczająco dużej ilości zdrowych drożdży
- unikanie zakażeń/utrzymywanie higieny, wymiana sprzętu na nowy

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat i weź pojedynczy, długi wdech. Aromatowi może towarzyszyć delikatne mrowienie w nosie. Warto również spróbować próbki, aby wyczuć octową lub kwasową kwaśność.

Typowe stężenie w piwie:

30 – 200 mg/l

Próg wyczuwalności:

130 mg/l