



## PRZYPRAWOWY / EUGENOL / SPICY (0111) (2-me- toksy-4-(2-propeny- lo)fenol, eugenol)

**Autor:** Paweł Leszczyński

### Najczęstsze skojarzenia:

przyprawowy, goździkowy, cynamonowy, pieprzowy

### Pochodzenie:

Drożdże, starzenie się piwa, infekcja mikrobiologiczna.

### Charakterystyka:

Organiczny związek chemiczny z grupy terpenów. W jasnych piwach uznawany jest za wadę i jest tylko jednym z fenoli, jakie mogą pojawiać się w piwie. Może mieć poważny wpływ na piwa zawierające więcej niż 7% alkoholu. Produkują go drożdże belgijskie, pszeniczne, dzikie. W piwie pojawia się również w procesie starzenia i utlenienia. Eugenol jest związkiem zapachowym, będącym podstawowym składnikiem olejku z goździków (72-90%). Występuje też w cynamonie i bazylii. Ma właściwości odkażające i znieczulające, dzięki czemu jest wykorzystywany w dentystyce do odkażania kanałów zębowych. Ze względu na to, że kojarzy się ze słodkimi substancjami, może spowodować, że piwo wyda nam się słodsze i pełniejsze niż jest w rzeczywistości.

### przyczyny powstawania:

- dzikie/zmutowane/specjalne drożdże
- zakażenie mikrobiologiczne
- dodatek przypraw

### Możliwość eliminacji:

- zmiana szczepu drożdży
- zwiększenie reżimu higienicznego
- 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, zakręć piwem, aby uwolnić aromat, a następnie weź jeden, długi wdech.

### Typowe stężenie w piwie:

10-30 µg/l w normalnych piwach, >40 µg/l w piwach problematycznych

### Próg wyczuwalności:

40 µg/l

### Typowe stężenie w piwie:

Przy utlenieniu eugenol tworzy wanilinę. Jest nietrwały i z czasem jego poziom w piwie powinien się zmniejszać.