PRZYPRAWOWY / EUGENOL / SPICY (0111) (2-metoksy-4-(2-propenylo)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 wahania temperatury)

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