



SIARKOWY / SUL- PHITIC (0710) (dwutlenek siarki, SO₂)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:

zapalona zapalka, siarka, dławiący

Pochodzenie:

Drożdże, błędy produkcyjne.

Charakterystyka:

Aromat ten jest wynikiem obecności siarczynów. Może wchodzić w interakcje z innymi substancjami smakowo-zapachowymi, takimi jak aldehyd octowy czy grupami karbonyłowymi, maskując ich zapach. Niektóre drożdże lagerowe mogą tworzyć ten związek podczas fermentacji, zależy to od używanego szczepu i szczegółowych warunków. Duże stężenie dwutlenku siarki jest toksyczne dla drożdży i bakterii.

przyczyny powstawania:

– użycie szczepu drożdży, który produkuje więcej dwutlenku siarki

Możliwość eliminacji:

- użycie innego szczepu drożdży
- dobre napowietrzenie brzeczki i brak kontaktu z tlenem w dalszym procesie
- zapewnić burzliwszą fermentację
- leżakowanie piwa

Sposób degustacji:

Aby wyczuć ten zapach, zakręć piwem, aby uwolnić aromat, a następnie weź kilka krótkich wdechów. Dwutlenek siarki może też powodować wrażenie łaskotania lub mrowienia w nosie.

Próg wyczuwalności:

7 mg/l

Typowe stężenie w piwie:

Dwutlenek siarki jest trujący dla zwierząt i szkodliwy dla roślin. Ma własności bakteriobójcze i pleśniobójcze. Często sto-

sowany jest jako konserwant (E220), szczególnie do win (również markowych) i suszonych owoców. W przypadku obecności w jedzeniu dwutlenku siarki większej niż 10 ppm na produkcie w Europie i USA musi pojawić się oznaczenie „zawiera siarczyny”. Wyższe stężenia mogą być niebezpieczne dla astmatyków.