SŁODOWY / CIASTKOWY / MALTY / BISCUITY (0320) (2-acetylopirydyna)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
słód, ciastka, zboże

Pochodzenie:
Słód.

Charakterystyka:
Reakcje Maillarda to grupa reakcji brązowienia nieenzymatycznego występujących między cukrami i aminokwasami. Jest podobna do karmelizacji, ale zachodzi już w temperaturze pokojowej (karmelizacja powyżej 120-150°C). Im większe cząsteczki cukru, tym wolniej zachodzi, dlatego w lagerach i lambikach zachodzić będzie wolniej. Nie znamy dokładnie przebiegu reakcji, a końcowy efekt zależy od pH, rodzaju aminokwasu i cukru, temperatury, czasu, ew. obecności tlenu, aktywności wody i innych składników piwa. Jedną z powstających w ten sposób substancji jest 2-acetylopirydyna. W piwach o wyższym pH reakcje Maillarda powodują powstawanie większych ilości właśnie tego związku i akrylamidu. W niskich stężeniach, w zależności od stylu, uznawany jest za aromat pozytywny, w dużych może stać się wadą. Najlepiej reprezentowany jest w jasnym, lagerowym słodzie. Aromat ten zależy od pH w gotowym piwie i jest tym bardziej wyczuwalny, im jest ono wyższe. W piwach zakażonych zasadami lub substancjami żrącymi aromat ten może stać się problemem.

przyczyny powstawania:
– obróbka termiczna słodu
– długie gotowanie z chmielem
– zacieranie dekokcyjne (w szczególności zbyt długa odwrotna dekokcja)
– leżakowanie piwa w wysokiej temperaturze

Możliwość eliminacji:
-

Sposob degustacji:
Aby wyczuć ten zapach, zakryj naczynie dłonią, zakręć piwem, aby uwolnić aromat. Unieś dłoń i weź jeden, długi wdech. Możesz również wyczuć ten aromat, degustując próbkę (szczególnie ciemne słody).

Typowe stężenie w piwie:
Zależnie od stylu.

Próg wyczuwalności:
Różny, niektóre molekuły wyczuwalne są już w µg/l.