WANILIA / VANILLA (1003) (wanilina, 4-hydroksy-3-metoksybenzaldehyd)

Autor: Paweł Leszczyński

Najczęstsze skojarzenia:
waniliowy, kremowy, lody

Pochodzenie:
Słód, drożdże, drewno, starzenie się piwa, zakażenie mikrobiologiczne.

Charakterystyka:
W większości piw aromat waniliowy jest pozytywny. Pojawia się w piwie m.in. w procesie starzenia się piwa. Jest jednym z wielu aromatów fenolowych. Wanilina możne powstawać na skutek rozpadu ścian komórkowych jęczmienia, a także gwajakolu, dlatego częściej pojawiać się będzie w piwach zawierających więcej garbników. Produkują ją niektóre szczepy drożdży (belgijskie, pszeniczne, dzikie) z prekursora – kwasu ferulikowego. W niektórych piwach, głównie w stoutach, stosuje się czasem dodatek wanilii lub waniliny, substancja ta może się przedostawać do piwa również z drewna z beczek lub płatków. 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:
– zakażenie bakteryjne lub dzikimi drożdżami
– starzenie się piwa
– degradacja tanin i przyprawowych fenoli
– zwiększona ekstrakcja tanin z ziarna

Możliwość eliminacji:
– poprawienie warunków higieny w browarze
– unikanie ekstrakcji tanin
– zapewnienie odpowiednich warunków leżakowania piwa (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:
10–80 µg/l

Próg wyczuwalności:
40 µg/l