

STĘCHŁY / MUSTY (0842)

(2,4,6-trójchloroanizol, TCA)

Pachnie jak: zawilgocona piwnica, spleśniały, w winiarstwie określany jako „korkowy”. Rzadziej: ziemisty, grzybowy, stare książki, buraczany, gnijące drewno, gnijące liście, zwinięty mokry ręcznik pozostawiony na kilka dni. W bardzo niskich stężeniach może przypominać miętę.

Pochodzenie: zakażenie sprzętu bądź surowców używanych do produkcji, zakażenie korka, rzadziej bezpośredni rozwój pleśni w fermentującej brzeczce.

Charakterystyka: W piwie wada występuje stosunkowo rzadko, ale jeśli się pojawia to całkowicie dyskwalifikuje produkt, co wynika m.in. z bardzo niskiego progu wyczuwalności i nieprzyjemnego zapachu. W browarze może pojawić się w wyniku przechowywania opakowań bądź surowców w niewłaściwych warunkach, a więc zawilgoconych pomieszczeniach, w których rozwijają się grzyby i pleśnie. Może przenikać przez opakowanie i zakażać surowce. Może rozwijać się także w drewnianych beczkach, a nawet materiałach filtracyjnych. Stosowanie opakowań drewnianych i kartonowych pochodzących z recyklingu zwiększa prawdopodobieństwo wystąpienia. Istnieje tylko jeden styl piwa, w którym część ekspertów dopuszcza wystąpienie nut stęchłych/korkowych. Jest to francuski biere de garde, tradycyjnie pakowany w butelki zamykane naturalnym korkiem. Z reguły jednak aromaty te wynikają z nieprawidłowego przechowywania tych piw oraz ich utlenienia i nie powinny wystąpić w świeżym produkcie. Cześniej niż w piwie występuje w winiarstwie, gdzie szacuje się, że nawet do 10% butelek może być w mniejszym lub większym stopniu dotkniętych tą wadą. Jako „choroba” korka powstaje w wyniku kontaktu naturalnie występujących w korze dębu korkowego grzybów z chlorem znajdującym się w wodzie używanej do płukania tego surowca, a przede wszystkim z opartymi na bazie chlorofenoli środkami służącymi do jego dezynfekcji.

Przyczyny powstania: zakażenie opakowań, surowców lub sprzętu, zastosowanie zamknięcia korkowego, zakażenie piwa pleśnią, wilgotne warunki w schładzarce używanej do fermentacji w warunkach domowych, starzenie i utlenienie niewłaściwie przechowywanego piwa.

Możliwości eliminacji: staranne czyszczenie i dezynfekcja sprzętu, przechowywanie opakowań i surowców we właściwych, suchych warunkach, unikanie zamknięć z naturalnego korka.

Jak degustować: Bez zakrywania szkła zamieszaj piwem i weź jeden krótki wdech. Powtórz w razie potrzeby.

Typowe stężenie w piwie: nie występuje.

Próg wyczuwalności: 10-500 ng/L (Aroxa), 25 ng/L (FlavorActiv).

Uwagi: Jeden z wielu chloroanizoli, jakie mogą wystąpić w piwie i dać aromat stęchły. Można pomylić go z 2,4,6-trójbromoanizolem, aldehydem octowym, 2,6-dwuchlorofenolem lub występującym w niskim stężeniu siarczanem żelaza (metaliczny). Może także przypominać geosminę – substancję zwykle związaną z silnym zapachem występującym po deszczu oraz błotnym zapachem niektórych ryb słodkowodnych. Istnieją badania mówiące o tym, że 2,4,6-trójchloroanizol jest w stanie blokować ludzkie receptory węchowe.

Opracowanie: Artur Napiórkowski. Na podstawie materiałów: Aroxa, FlavorActiv, BJCP. Dodatkowa bibliografia: Thomas Barnes, *Complete Beer Fault Guide v 1.4*, 2011-2013; Sławomir Chrzczonowicz, *Jeszcze Trochę o wadach*, winicjatywa.pl, [dostęp: 08.08.2016]; Dave Carpenter, *Off-Flavor of the Week: Musty*, beerandbrewing.com, [dostęp: 08.08.2016];