

# Wady miódów pitnych

**Zaoctowanie** – Charakteryzuje się wysoką kwasowością lotną, aromatami i/lub smakami kwasu octowego, octu winnego, ostrą kwasowością.

Możliwe przyczyny:

- infekcja bakteryjna
- nie zdrowym lub zanieczyszczonym szczepem drożdży
- niewłaściwe przygotowanie/odkazeenie dodawanych składników po zakończeniu fermentacji
- nadmierne utlenienie

**Kwaśność** - Charakteryzuje się silnymi aromatami i smakami kwaśnymi i cierpkimi

Możliwe przyczyny:

- niskie pH fermentacji
- infekcja bakteryjna (najbardziej prawdopodobna lactobacillus)
- wysoka kwasowość użytych dodatków. Zarówno miody jak i owoce mają różne poziomy kwasowości
- niski poziom słodocyzy

**Alkoholowość** – Charakteryzuje się ostrym, wręcz pikantnym i rozgrzewającym uczuciem alkoholu. Uczucie to może być zarówno wyczuwalne w ustach jak również jako aftertaste (posmak)

Możliwe przyczyny:

- wysoka temperatura fermentacji
- zbyt krótkie leżakowanie
- użycie niewłaściwego lub słabego szczepu drożdży
- brak prawidłowej stabilizacji

**Chemiczność** – Charakteryzuje się aromatami i smakami chemicznymi, witaminowymi oraz mineralnymi. Bardzo często występuje jako smak gorzkawy, słony lub nawet jako bliżej niezidentyfikowany smak chemiczny, nienaturalny.

Możliwe przyczyny:

- zła jakość użytej wody
- błędy w użyciu substancji i sprzętu dezynfekującego lub czyszczącego
- nadmierne użycie pożywki dla drożdży

**Zmętnienie** – Charakteryzuje się brakiem przejrzystości miodu pitnego, występowaniem cząstek stałych, płatków, pyłów itp.

Możliwe przyczyny:

- złe użycie lub użycie niewłaściwego środka do klarowania miód pitnego
- zbyt krótkie leżakowanie
- nie używanie lub niewłaściwe używanie sprzętu do filtracji

**DMS (siarczek dimetylu)** – Charakteryzuje się aromatem i smakiem świeżych, puszkowanych lub gotowanych warzyw tj. Kapusta, szparagi, cebula, seler, pietruszka itp.

Możliwe przyczyny:

- wadliwy i/lub zanieczyszczony szczep użytych drożdży
- niewystarczająco silna matka drożdżowa
- infekcja bakteryjna przed rozpoczęciem fermentacji
- błędy przy odkażaniu i czyszczeniu użytego sprzętu

**Choroba korkowa** – Charakteryzuje się aromatem i smakiem stęchlizny, wilgotnej piwnicy, ziemi, mokrego kartonu lub mokrej psiej sierści,

Możliwe przyczyny:

- zakazenie grzybiczne korka
- zakazenie grzybiczne elementów drewnianych mających styczność z miodem pitnym np. Beczki, płatki debowe itp
- nadmierne użycie środków czyszczących zawierających chlor

**Nadmierna słodycz (ulepek)** – Charakteryzuje się wysoka stropową słodyczą niezbalansowana przez taniny lub kwasowość.

Możliwe przyczyny:

- niezakończona fermentacja
- nieodpowiedni szczep drożdży lub ich jakość
- zbyt duża ilość miodu lub cukrów
- zbyt mała ilość tanin

**Estry** - Charakteryzuje się aromatami i smakami owoców takich jak: jabłko, banan, gruszki, winogron, cytrusów)

Możliwe przyczyny:

- wysoka temperatura fermentacji
- nieodpowiedni szczep drożdży lub ich jakość
- Niewystarczająca ilość tlenu w brzeczce
- Stres drożdży w trakcie fermentacji
- Zbyt krótkie leżakowania

**Metaliczność** - Charakteryzuje się aromatem lub/I smakiem żelaza, miedzi, brązu lub krwi.

Możliwe przyczyny:

- Zła jakość wody (głównie zbyt duża ilość żelaza)
- Za dużo pożywki dla drożdży
- Rdza lub uszkodzenia metalowych urządzeń do fermentacji lub leżakowania

**Pleśń** - Charakteryzuje się aromatem lub/I smakiem pleśni, wilgotnej piwnicy, grzybów, ziemi, kompostu.

Możliwe przyczyny:

- Złe odkazenie sprzętu
- Złej jakości, spleśniałe lub stare składniki miodu pitnego
- Zła jakość korka lub beczek

**Wysokie utlenienie** - Charakteryzuje się smakiem lub/I aromatem mokrego kartonu, końskiego potu, stodoły, sherry

Możliwe przyczyny:

- Nadmierny dostęp tlenu po zakończonej fermentacji
- Brak szczelności korka lub zakretki
- Nieostrożne, intensywne lub zbyt powolne rozlewanie do butelek
- Wysoka temperatura leżakowania

**Fenole** - Charakteryzuje się smakiem lub/I aromatem plastiku, bandaży, medycznym, apteki, goździków.

Możliwe przyczyny:

- Infekcja bakteryjna
- Niska jakości wody
- Niska jakości beczek lub płatków dębowych
- Słaba jakości użytego szczepu drożdży

**Rozpuszczalnik** - Charakteryzuje się smakiem lub/I aromatem lakieru, rozpuszczalnika. Szorstki finish I aftertaste.

Możliwe przyczyny:

- Wysoka temperatura fermentacji
- Niewłaściwy lub niezdrowy szczep drożdży
- Niewystarczająca ilość pożywki
- Infekcja bakteryjna

**Siarka** - Charakteryzuje się smakiem lub/I aromatem zgniłymi jajkami, zapawkami i innymi siarkowymi aromatami.

Możliwe przyczyny:

- Infekcja bakteryjna
- Niewystarczająca ilość pożywki
- Występowanie siarki w wodzie
- Niewłaściwy lub niezdrowy szczep drożdży
- Pozostawienie miodu pitnego nad osadem w wysokiej temperaturze

**Nadmierna taneczność** - Charakteryzuje się cierpkim smakiem powodującym uczucie ściągania w ustach.

Możliwe przyczyny:

- Nadmierny dodatek przypraw
- Nadmierny dodatek skórki owoców
- Zbyt długie lub nadmierne leżakowanie w dębnie

**Posmak woskowy** - Charakteryzuje się smakiem lub/i aromatem wosku pszczelego

Możliwe przyczyny:

- Słaba jakość miodu
- Utlenienie

**Posmak drożdży** - Charakteryzuje się smakiem lub/i aromatem świeżych drożdży, chleba lub nawet siarki

Możliwe przyczyny:

- Zły szczep drożdży
- Nadmierna ilość drożdży
- Brak użycia środków klarujących
- Brak filtracji
- Zbyt krótkie leżakowanie
- Pozostawienie miodu zbyt długo nad osadem