

NR	BEZEICHNUNG	BESCHREIBUNG	URSACHE
1	Acetaldehyd	Unreifer Apfel, stechend	Gärungsfehler, Kontamination
2	Acetic Acid	Essig, sauer	Kontamination mit Essigsäurebakterien
3	Benzaldehyd	Mandel	In manchen Bierstilen typisch, durch Hefe oder Rohstoffe verursacht
4	Bitter	Bitter	Hopfen- oder Eiweißbittere
5	Butyric Acid	Erbrochenes, Babywindel	Fehlgärungen, insbesondere in Biertreberresten
6	Caprylic Acid	Ziege	Kontamination oder Gärungsfehler
7	Contamination	Kontamination	Kontamination oder Gärungsfehler
8	DMS	Kohl, gekochter Mais	Unzureichende Ausdampfung der Würze oder Kontamination mit Würzebakterien
9	Diacetyl	Butter, Butterpopcorn	Kontamination oder Gärungsfehler
10	Ethylfenchol	Schimmelig, erdig, Kampfer	Durch das Brauwasser verursacht oder Kontamination durch Hilfs- und Packstoffe
11	Ethylacetat	Lösungsmittel, Klebstoff, Rum, süß mit Weintrauben- und Kirschnoten	In manchen Bierstilen typisch, durch Hefe gebildet
12	Ethylhexanoat	Fruchtig, roter Apfel, Anis	In manchen Bierstilen typisch, durch Hefe gebildet
13	Geraniol	Rose, Geranie	In einigen Hopfensorten vorkommend
14	Grainy	Malzig, strohig	Zu starke Spelzenauslaugung, in geringem Maße teilweise erwünscht
15	Hefeweizen	Mischung aus Gewürznelke und Banane	Von Hefe gebildet, typische Weißbieraromen
16	Indol	Fäkal	Kontamination
17	Isoamylacetat	Banane, Eisbonbon	Von der Hefe gebildet, typisches Weißbieraroma
18	Isovaleric Acid	Lang gereifter Käse, Romandur, alter Hopfen	Verwendung von gealtertem Hopfen
19	Lactic Acid	Sauer	Kontamination
20	Light Struck	Lichtgeschmack, Stinktief	Hervorgerufen durch Lichteinfluss, häufig in Weiß- oder Grünglasbierflschen
21	Mercaptan	Schweflig, faulig	Autolyse der Hefe
22	Metallic	Metallisch	Eintrag durch das Wasser, Eintrag durch Anlagen und Filterhilfsmittel
23	Cardboard	Pappkarton	Oxidation, Alterung
24	Eugenol	Gewürznelke	Von der Hefe gebildet, typisches Weißbieraroma
25	Vanille	Vanille	Typisch in bestimmten Bierstilen, beispielsweise durch Holzfaszreifung
27	Exotic	Kokosnuss	typisch in manchen Bierstilen (z. B. fassgereifte Biere)
33	Woody	Geranien, blumig	Eintrag durch bestimmte Hopfensorten, typisch auch für holzfassgereifte Biere
38	Tobacco	Gekochter Apfel, süße Früchte, Rose, Pflaume, Traube, Himbeere	Eintrag durch bestimmte Hopfensorten, typisch auch für holzfassgereifte Biere
45	H₂S	Faulig, Gully	Kontamination oder Gärungsfehler
46	Syringol	Rauchig, phenolisch	Durch Holzfaszreifung hervorgerufen
47	Gujacol	Rauchig	Durch Holzfaszreifung hervorgerufen
48	Barnyard	Stall, Leder, nasse Pferdedecke	Typisch für Brettanomyces-Stämme
49	Coconut	Kokosnuss, seifig	Durch Holzfaszreifung hervorgerufen
50	5-Methyl-furfural	Waldmeister, Karamell	In manchen Bierstilen typisch, durch Holzfaszreifung hervorgerufen
51	Lactone	Kokosnuss	Durch Holzfaszreifung hervorgerufen
52	Pineapple	Ananas, fruchtig	Von manchen Hefen gebildet, typisch in manchen Bierstilen
53	Methanthiolen	Katzenurin, schwarze Johannisbeere	In gealterten Bieren typisch
54	Chlorphenol	Chemisch, Apothekengeschmack	Reaktion von Bierinhaltsstoffen mit Chlor aus Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln oder gechlortem Wasser, ungenügende Ausspritzung in der Flaschenreinigungsmaschine
55	4-VG	Gewürznelke, phenolisch	Durch Hefen gebildet, typisch für Weißbier, in anderen Bieren meist durch wilde Hefen gebildet

ANWENDUNG



AMPULLE SCHÜTTELN

Bevor Sie die Ampulle öffnen, schütteln Sie diese bitte kräftig. Es kann vorkommen, dass sich im oberen Bereich der Ampulle noch Flüssigkeit befindet, diese sollten Sie durch leichtes Klopfen in den unteren Bereich der Ampulle befördern.



AMPULLE ÖFFNEN

Legen Sie ein Küchentuch oder Kosmetiktuch um die Ampulle, halten Sie die Ampulle aufrecht und brechen Sie nun den oberen Bereich der Ampulle auf, was durch ein deutlich hörbares Knacken bestätigt wird.



VORBEREITUNG DES GETRÄNKS

Mit jeder Ampulle kann folgende Menge an Getränk behandelt werden:

- Bier: 1 Liter
- Wasser und Near-Water Getränke: 2 Liter
- Karbonisierte Erfrischungsgetränke: 1 Liter



FLAVOUR IN DIE FLÜSSIGKEIT GEBEN

Füllen Sie die Hälfte des Getränks in ein Gefäß. Halten Sie die geöffnete Ampulle über das Gefäß und lassen Sie die Flüssigkeit aus der Ampulle durch leichtes Klopfen gegen die Ampulle hineinfließen. Füllen Sie nun das restliche Getränk dazu um eine gute Durchmischung zu erhalten.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH:

Die vorliegenden Ampullen dienen der Schulung der sensorischen Eigenschaften. Sie sind nur zu Analyse- und Ausbildungszwecke zu verwenden!