

Diacetyl

Das Diacetyl ist der wichtigste Jungbukettstoff. Es verleiht dem Bier beim Überschreiten des Schwellenwertes (0,1 mg/l) einen unreinen, süßlichen bis widerlichen Geschmack, der in starker Konzentration das Butteraroma ausmacht.

Diacetyl kann im Verlauf der Gärung und Reifung auf biochemischem Wege wieder aus dem Bier entfernt werden. Darin besteht auch das Ziel der Bierreifung.

Während der Gärung verfügt die Hefe über ein sehr großes Vermögen zum Abbau. Die Abbaufähigkeit der Hefe ist um etwa das 10-fache höher als deren Bildung während der Gärung.

Das Diacetyl wird über die Zwischenstufe Acetoin zum Butandiol abgebaut, welches eine deutlich höhere Geschmacksschwelle besitzt als das Diacetyl und daher geschmacklich nicht mehr wahrgenommen wird.

Der Abbau des Diacetyls wird durch höhere Temperaturen begünstigt, weshalb man bei Hefen, die nachweislich einen höheren Diacetylgehalt produzieren auch eine sog. **Diacetylrast** nach der Hauptgärung durchführt. Dazu lässt man das Bier bei 14 - 21°C (untergärige Bier auch bis 18°C) ca. 24 Stunden stehen und kühlt danach wieder auf Hauptgärtemperatur ab, bis die Nachgärung vollständig abgeschlossen ist.

Die Konzentration des Diacetyls liegt beim Jungbier bei ca. 0,3 mg/l und sollte nach vollständiger Reifung auf weniger als 0,1 mg/l reduziert werden.

Quellen: Wolfgang Kunze: Technologie Brauer und Mälzer ---- Informationen von [Wyeast](#)