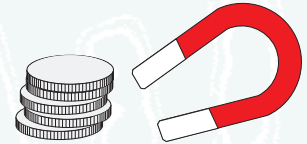


# Flavorfile



Die chemische Verbindung, die diesem Bier Flavour-Standard zugrunde liegt, ist Eisen(II)-sulfat

## METALLISCH

### Verwandte Begriffe

- Eisen
- Rostwasser

### Bedeutung

Leitsubstanz für einen definierten Bierfehler. Hohe Konzentrationen an Metall-Ionen in Bier können auch die Schaumqualität beeinflussen sowie die Alterung des Bieres fördern.

### Herkunft

Kann durch Kontakt des Bieres mit metallhaltigen Materialien (Anlagen, Rohstoffen) hervorgerufen werden. Ursache einer metallischen Note können auch Produkte der Lipid-Oxidation sein.

### Analytik

- Atomabsorptionsspektrometrie
- ICP-Emissionspektrometrie

### Typische Konzentration in Bier

<0,5 mg/l (bezogen auf Eisen-Ionen)

### Ungefährer Schwellenwert

1 mg/l (bezogen auf Eisen-Ionen)

### Bier Flavour-Rad Nummer

**1330**

### Bemerkungen

Empfohlener Standard der American Society of Brewing Chemists und European Brewery Convention.

©1997 - 2005 FlavorActiV Limited



FFDE7782-63-0  
Issue number 003  
8<sup>th</sup> March 2005

FlavorActiV Limited • Sanderum House  
Oakley Road • Chinnor • Oxon OX39 4TW • UK  
☎ +44 (0)1844 354154 • FAX +44 (0)1844 354508  
[www.flavoractiv.com](http://www.flavoractiv.com)

FlavorActiV™  
**Beer Flavour**  
Standards Kit