

Кейс 5

При рабочей дегустационной оценке бродящего пивного сусла на 14 сутки обнаружили запах молочной кислоты и нетипичную кислотность во вкусе. Для нейтрализации этой кислотности добавили карбонат кальция (мел). Как это может в дальнейшем отразиться в дегустационных показателях конечного продукта? Что вы можете сказать о микробиологической стороне этого вопроса?