----- Page 9 -----

# （4）フレーバーについて

私たちが提供するクラフトビールにおいて、重要な要素は大きく分けて色・泡・アロマ・カーボネーション・ボディとバランス、そして「フレーバー」です。

ここでは、その中の一つである「フレーバー」について、述べていきたいと思います。「フレーバー」は、上記要素の大部分を組み合わせたものであり、全体的なフレーバーの印象は個別原料の相互関係によって生み出されるものです。ビールのフレーバーは非常に複雑な一千個以上の混合物のバランスの上に成り立っています。これらの多くは私たちが認識できるポイント、もしくはそれ以下のレベルで存在しています。

## オンフレーバー

代表的な表現を下の表に記します。

------------ フレーバー表現の表 ------------

| 甘み | 酸味 | 苦み | スパイシー | フルーツ |

|---------|----------|----------|---------|----------|

| フルーツ感 | 柑橘 | ホップ感 | ハーブ感 | チェリー |

| モルト感 | 果実 | タンニン | 胡椒 | ラズベリー |

| 糖蜜感 | 乳酸 | すこし苦い | リコリス | バナナ |

| タフィー | 酢 | 苦い | アニス | ストロベリー |

| 糖蜜 | 刺激的な酸味 | とても苦い | ビール | マンゴー |

------------------------------------------

## オフフレーバー

いくつかの要因　（原料・水に由来するもの、醸造〜流通の過程・発酵中に発生するもの、経年劣化、ビールラインの汚れ、酸化、日光、グラスの管理によるもの等）　により、化学的に変化してしまいビールのスタイルによっては好ましくない、そのビール本来の美味しさを損なう不快なフレーバー【オフフレーバー】となることがあります。下記に、代表的なオフフレーバーの種類を挙げていきます。

### Ｄｉａｃｅｔｙｌ〜ジアセチル〜

- 香りの特徴: バター・スコッチキャンディ・ミルキー

- 発生する要因: 醗酵由来・製品後汚染

醗酵により自然に発生するが、通常取り除かれる物質。

サーバー機材、主にライン内の細菌汚染で発生する。

### Ｌｉｇｈｔｓｔｒｕｃｋ〜ライトストラック〜

- 香りの特徴: 嫌な臭い・スカンクのような臭い

- 発生する要因: ホップ由来・日光

太陽光や人工光にさらされた時に発生する。ホップ由来の 成分が化学反応し、硫黄化合物を生成する。

### Ｐａｐｅｒｙ〜ペーパリー〜

- 香りの特徴: 湿った段ボール・酸化臭

- 発生する要因: 保存状態による酸化

パッケージされている、全てのビールに発生する可能性が ある。適切に管理されていない場合、時間・温度・空気に 触れるという要因により、自然に発生する。

### ＤＭＳ〜硫化ジメチル〜

- 香りの特徴: コーン・煮た野菜・トマトソース・海藻

- 発生する要因: 麦芽由来・古くなったビール

最も発生する可能性のあるフレーバー。 淡いラガーの場合は、好ましい特性となる。 高濃度の場合、オフフレーバーとして認識される。