

BETA-REICHER HOPFEN EXTRAKT (BRHE)

ÜBERSICHT

BRHE ist eine Hopfenextrakt-Fraktion, welche überwiegend die Hopfen-Beta-Säure enthält. Im Anschluss an die Extraktion von natürlichem Hopfen mit überkritischem Kohlendioxid wird die Beta-Säurefraktion separiert und in lebensmittelechtem Propylenglykol gelöst.

Durch seinen Gehalt an Beta-Säuren und Hopfenölen hat **BRHE** Aromaeigenschaften und kann als Hopfenaroma bzw. Aroma eingesetzt werden.

SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	in Propylenglykol gelöste Beta-Säurefraktion des Hopfens, gewonnen durch CO ₂ -Extraktion
Iso-Alpha-Säuren	< 1.5 %
Beta-Säuren	40.0 ± 1.5 % (w/w) HPLC
Hopfenöle	1.5 ± 0.5 % (w/w) HPLC
Wassergehalt	< 8 %
Propylenglykol	20 ± 15 %
Dichte	ca. 1.0 g/ml (20 °C / 68 °F)
Viskosität	300 - 1000 mPas (20 °C / 68 °F)

EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN

Dunkelbraune, bei Raumtemperatur viskose Flüssigkeit, die mit zunehmender Temperatur fließfähiger wird. BRHE bleibt sogar bei 0°C fließfähig.

GESCHMACK

BRHE sorgt für eine Nicht-Iso-Alpha-Bittere und verstärkt den typischen Hopfencharakter eines Produkts. Restmengen von Iso-Alpha- und Alpha-Säuren tragen ebenfalls zur Bittere des Produktes bei.

QUALITÄT

Alle Hopsteiner® Produkte werden in Anlagen hergestellt, die international anerkannten Qualitätsstandards entsprechen. Ein Monitoringsystem für Rückstände ist etabliert.

VERPACKUNG

Unsere Produkte werden in ihrer jeweiligen empfohlenen Standardverpackung geliefert. Andere Verpackungen können auf Kundenwunsch möglich sein.

Die Standardgebilde unserer Verarbeitungswerke in USA (US) bzw. in Deutschland (DE) sind:

- Kanister 25 kg (US / DE)
- IBC Container 640 - 1000 kg (US / DE)

VERWENDUNG

Wir empfehlen BRHE immer unverdünnt zu verwenden. BRHE ist leicht pumpfähig und gemeinsam mit den in der Lebensmittelherstellung üblichen Produkten einsetzbar.

DOSIERUNG

Die jeweilige Dosierung ist abhängig vom Einsatzzweck und dem Substrat. BRHE besitzt bereits bei niedrigen ppm Konzentrationen aromagebende Wirkung.

DOSAGETECHNIK

BRHE kann direkt in den Produktstrom dosiert werden. Bei Verwendung eines geeigneten Mischers kann es auch zu festen oder halbfesten Produkten gegeben werden. In beiden Fällen muss für eine schnelle und intensive Vermischung gesorgt werden. Zum Beispiel bietet sich der Einsatz einer geeigneten Düse oder Fritte an, die in Verbindung mit hohen Drücken starke Turbulenzen erzeugt.

LAGERUNG

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebilde beträgt 5 - 15 °C (41 - 59 °F)

Die Lagerung in Großgebilden in erwärmten Tanks (bis zu 40 °C) ist möglich, sofern das Produkt luftdicht verschlossen ist und innerhalb von 3 Monaten aufgebraucht wird.

MINDESTHALTBARKEIT

Die Haltbarkeit beträgt bei Lagerung unter den empfohlenen Bedingungen ab Produktion/ Verpackung mindestens 6 Jahre.

SICHERHEIT

Für eine gute Belüftung des Arbeitsplatzes sorgen und persönliche Schutzausrüstung tragen. Berührung mit den Augen und der Haut vermeiden. Dämpfe bzw. Stäube nicht einatmen. Für vollständige Informationen zum Thema Sicherheit lesen Sie das entsprechende Hopsteiner® Sicherheitsdatenblatt.

ANALYTIK

Die Analysen erfolgen unter Verwendung aktueller Standards auf Basis international anerkannter Methoden der Analytica-EBC oder ASBC.

PRODUKTANALYTIK

Gehalt an Bitterstoffen

- Analytica-EBC 7.8 (HPLC)
- ASBC Hops-14 (HPLC)

TECHNISCHE BERATUNG

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und unterstützen Sie mit:

- Sicherheitsdatenblätter
- Planung und Durchführung von Brauversuchen im pilot- oder großtechnischem Maßstab
- Analysenservice und Informationen zu Analyseverfahren

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Beta-Säuren sind ein natürlicher, bedeutender Bestandteil des Hopfens mit einem Anteil von 2 - 12 % (sortenabhängig). Sie sind in organischen Lösungsmitteln und ohne Schwierigkeiten auch in flüssigem oder überkritischem Kohlendioxid löslich. CO₂ Extrakte, die großtechnisch für den Einsatz in Brauereien hergestellt werden, enthalten üblicherweise zwischen 12 und 35 % Beta-Säuren, darin enthalten die 3 Haupt-Homologe – Colupulon, Lupulon und Adlupulon.

Propylenglykol (1,2-Propandiol) wird als sehr sicher eingestuft und vielfach als Trägermaterial für Lebensmittelinhaltsstoffe verwendet. Unter Einhaltung der für die Lebensmittelherstellung geltenden Höchstgrenzen ist es für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen. In höheren Konzentrationen weist es einen süßlichen Geschmack auf.

Letzte Änderung: 07.08.2024

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH
Mainburg, Germany
E-Mail: [info\(at\)hopsteiner.de](mailto:info(at)hopsteiner.de)
Telefon: +49 (0) 8751 8605 0

S.S. Steiner Inc.
New York, USA
E-Mail: [sales\(at\)hopsteiner.com](mailto:sales(at)hopsteiner.com)
Telefon: +(1) 212 838 8900

Steiner Hops Ltd.
Guildford, England
E-Mail: [enquiries\(at\)hopsteiner.co.uk](mailto:enquiries(at)hopsteiner.co.uk)
Telefon: +(44) 1992 572331

Hopsteiner Trading (Zhuhai) Co., Ltd.
Zhuhai, PRC
E-Mail: [info\(at\)hopsteiner.com.cn](mailto:info(at)hopsteiner.com.cn)
Telefon: +(86) 756 322 3340