

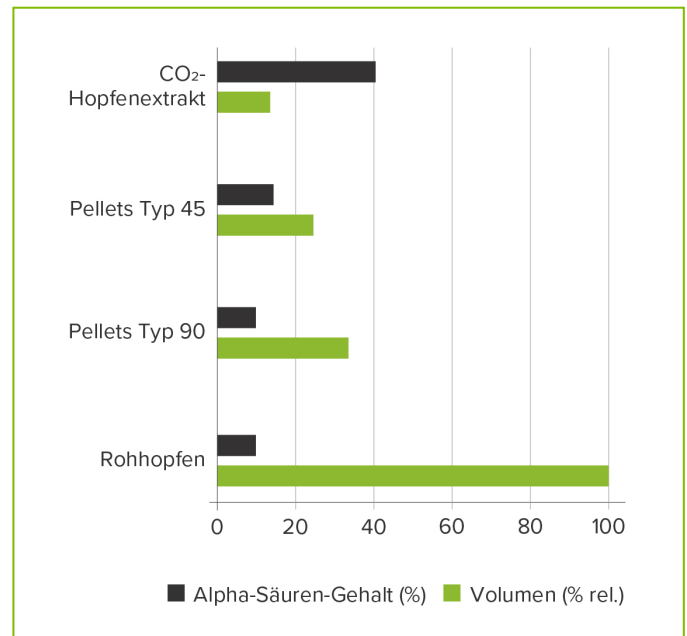
CO₂-HOPFENEXTRAKT

ÜBERSICHT

CO₂-Hopfenextrakt (CO₂-Extrakt) wird durch Extraktion von Hopfenpellets mittels lebensmittelechtem Kohlendioxid in flüssigem oder überkritischem Zustand hergestellt.

CO₂-Extrakt enthält Alpha- und Beta-Säuren sowie ätherische Öle. **CO₂-Extrakt** kann Doldenhopfen oder Pellets teilweise oder ganz ersetzen.

CO₂-Extrakt ist eine konzentrierte und praktische Alternative zur Verwendung von Doldenhopfen oder Hopfenpellets. **CO₂-Extrakt** zeichnet sich durch exzellente Lagerstabilität aus.



SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	Hopfenextrakt für den Einsatz im Sudhaus zur Bittergabe
Alpha-Säuren	ca. 30 - 70 %
Beta-Säuren	ca. 12 - 35 %
Hopfenöle	ca. 2 - 12 %
pH	4.0 ± 0.5
Dichte	0.9 - 1.0 g/ml (20 °C / 68 °F)
Viskosität	200 - 400 mPas (45 °C / 113 °F)

Chargenabhängige Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Analysenzertifikat.

EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN

Ein viskoser, goldgrüner bis bernstein-farbener Extrakt (abhängig von Sorte und Extraktionsbedingungen).

GESCHMACK

Die typischen Eigenschaften des Naturhopfens bleiben überwiegend erhalten. Bei früher Zugabe verleiht CO₂-Extrakt dem Bier hauptsächlich Bittere.

AUSBEUTE

Wird der CO₂-Extrakt für mindestens 50 Minuten gekocht, kann eine Ausbeute von 32 - 38 % erreicht werden. Die tatsächliche Ausbeute schwankt von Brauerei zu Brauerei, je nach Sudhauseinrichtung und Prozessbedingungen.

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:

- Dosen 0.5 - 3.1 kg (DE)
- Dosen 0.5 - 4.0 kg (US)
- Kunststoffbehälter 4 - 20 kg (US)
- Fass 200 kg (US / DE)

Die Abfüllung kann als Gramm Extrakt oder Gramm Alpha-Säuren erfolgen. Der Extrakt kann durch Zumischung von Gerbstoffextrakt oder Glukosesirup auf einen bestimmten Bitterstoffgehalt eingestellt werden.

VERWENDUNG

CO₂-Extrakt wird als teilweiser oder kompletter Ersatz für Doldenhopfen oder Pellets in die Würzefanne gegeben.

DOSIERUNG

Die Dosierung von CO₂-Extrakt errechnet sich nach dem Gehalt an Alpha-Säuren, der geschätzten oder bekannten Bitterstoffausbeute sowie der gewünschten Bitterintensität im Bier.

DOSAGETECHNIK

Bei Verwendung von CO₂-Extrakt in Dosen ist eine Erwärmung vor Gebrauch nicht nötig. Die Dosen werden aufgestochen und in die kochende Würze gegeben. Dadurch wird sichergestellt, dass der Extrakt vollständig aus den Dosen in die Würze überführt wird. Wird CO₂-Extrakt in automatischen Dosieranlagen verwendet, sollte der Extrakt auf 45°C (113°F) erwärmt und durchmischt werden, um eine genaue Dosierung sicherzustellen.

LAGERUNG

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebilde beträgt < 10 °C.

Kurzfristige, transportbedingte Temperaturabweichungen beeinträchtigen nicht die Produktqualität.

MINDESTHALTBARKEIT

Die Haltbarkeit beträgt bei Lagerung unter den empfohlenen Bedingungen ab Produktion/ Verpackung mindestens 8 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 7.6 (LCV)

- ASBC Hops-8 (II) (LCV)
- Analytica-EBC 7.7 (HPLC)
- ASBC Hops-14 (HPLC)
- ASBC Hops-8 (I) (Spectro)

Gehalt an Hopfenölen

- Analytica-EBC 7.10 (Distillation)
- ASBC Hops-13 (Distillation)

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

Letzte Änderung: 06.06.2024

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