

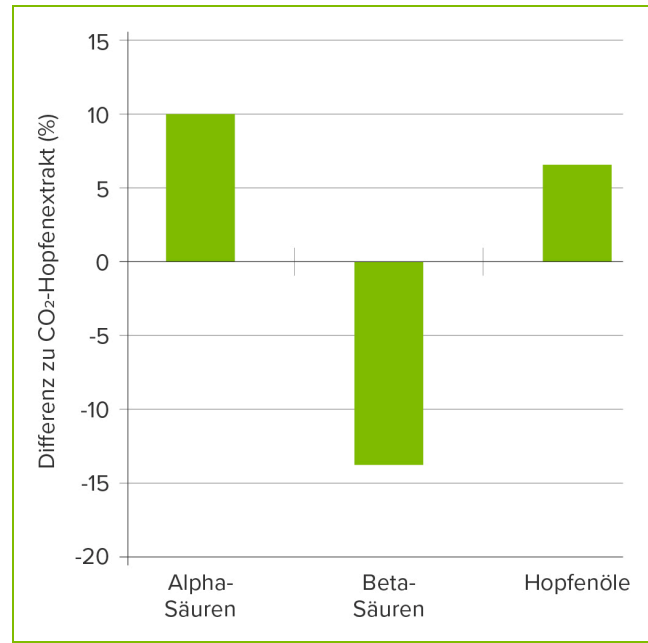
HOPFLOW

ÜBERSICHT

HopFlow ist eine anwenderfreundliche Form des CO₂-Hopfenextrakts. **HopFlow** ist ein fließfähiger Hopfenextrakt, der Alpha-Säuren, Beta-Säuren und essentielle Hopfenöle enthält.

HopFlow kann im Brauprozess als teilweiser oder vollständiger Ersatz für Rohhopfen oder Pellets eingesetzt werden.

HopFlow ist für die Brauer eine schnelle und einfache Lösung für die Hopfenextraktzugabe in die Würzpfanne. **HopFlow** kann ohne vorherige Erwärmung direkt aus dem Gebinde ausgegossen werden.



SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	bei Raumtemperatur fließfähiger Hopfenextrakt für den Einsatz im Sudhaus zur Bitter- und Aromagabe
Alpha-Säuren	ca. 65 - 75 %
Iso-Alpha-Säuren	< 2 %
Beta-Säuren	< 5 %
Hopfenöle	12 - 18 ml/100 g
pH	4,0 ± 0,5
Dichte	0,9 - 1,0 g/ml (20 °C / 68 °F)
Viskosität	300 - 500 mPas (45 °C / 113 °F)

EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN

HopFlow ist ein gold bis bernsteinfarbener, fließfähiger, sirup-ähnlicher Extrakt.

GESCHMACK

Die geschmacklichen Eigenschaften des eingesetzten Naturhopfens bleiben überwiegend erhalten. Bei früher Zugabe verleiht HopFlow dem Bier hauptsächlich Bittere, während bei später Gabe (aufgrund des Verbleibs einiger Aromastoffe) auch zum Hopfencharakter beigetragen wird.

AUSBEUTE

Wird HopFlow 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:

- Kunststoffkanne à 1,4 kg Alpha-Säuren (US)

VERWENDUNG

HopFlow wird als teilweiser oder kompletter Ersatz für Doldenhopfen oder Pellets in die Würzpfanne gegeben.

DOSIERUNG

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

DOSAGETECHNIK

Zur optimalen Ausbeute sollte HopFlow früh zur Würzekochung gegeben werden. Eine Erwärmung vor Gebrauch ist nicht nötig, da HopFlow bereits bei Raumtemperatur fließfähig ist.

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 4 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: 18.03.24

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH
Mainburg, Germany
E-Mail: info(at)hopsteiner.de

S.S. Steiner Inc.
New York, USA
E-Mail: sales(at)hopsteiner.com

Steiner Hops Ltd.
Normandy, England
E-Mail: enquiries(at)hopsteiner.co.uk

Steiner Hops (Zhuhai) Co., Ltd.
Zhuhai, China
E-Mail: info(at)hopsteiner.com.cn