

LICHTSTABILER AROMAEXTRAKT

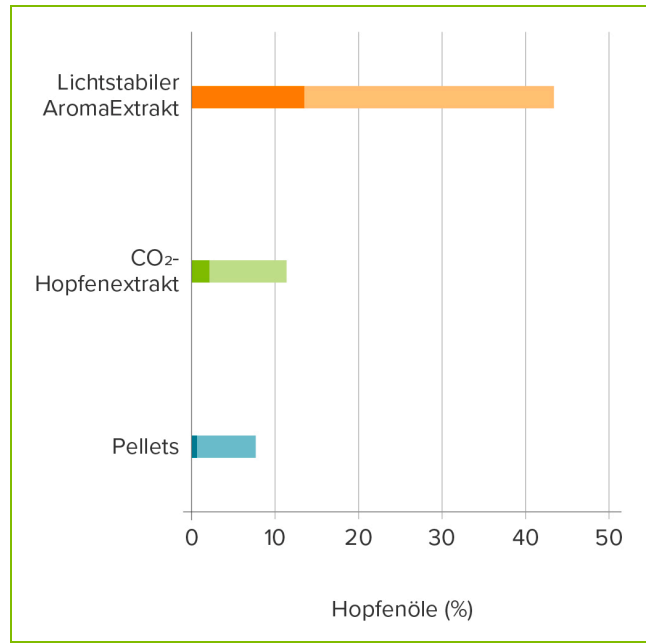
ÜBERSICHT

LSAE wird aus CO₂-Hopfenextrakt hergestellt und enthält überwiegend Hopfenöle und Beta-Säuren.

LSAE ist lichtstabil und frei von Hopfenbitterstoffen.

LSAE wird spät im Heißbereich gegeben um ein ausgeprägtes Hopfenaroma zu erzielen. Eine Gabe zu Beginn der Würzekochung vermeidet die Schaumbildung nach Erreichen der Kochtemperatur.

LSAE trägt nicht zur sensorischen Bittere von Bier bei.



SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	lichtstabiler Hopfenextrakt mit hohem Gehalt an ätherischen Hopfenölen
Alpha-Säuren	unter der Nachweisgrenze
Iso-Alpha-Säuren	unter der Nachweisgrenze
Beta-Säuren	< 20 %
Hopfenöle	15 - 45 %
pH	7,5 - 8,0
Dichte	ca. 1,0 g / ml (20 °C / 68 °F)
Viskosität	35 - 50 mPas (50 °C / 122 °F)

EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN

LSAE ist ein halbfester oder mäßig viskoser dunkelbrauner Extrakt.

GESCHMACK

LSAE sorgt bei Zugabe zur Würzekochung für den typischen Hopfencharakter. Eine späte Hopfengabe verbessert das typische „late hop“ Aroma des fertigen Biers. Die Ausprägung des Hopfenaromas ist abhängig von Gabemenge sowie dem Dosagezeitpunkt. LSAE trägt nicht zur Bierbittere bei.

AUSBEUTE

Die tatsächliche Ausbeute schwankt von Brauerei zu Brauerei, je nach Sudhauseinrichtung und Prozessbedingungen.

LICHTSTABILITÄT

LSAE kann nur bei völliger Abwesenheit von Alpha- und Iso-Alpha-Säuren vor der Bildung von Lichtgeschmack schützen. LSAE kann in Verbindung mit jedem lichtstabilen Hopsteiner® Produkt verwendet werden, um Lichtstabilität zu erreichen.

QUALITÄT

Alle Hopsteiner® Produkte werden in Anlagen hergestellt, die international anerkannten Qualitätsstandards entsprechen.

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 - 4,0 kg (US)
- Dosen 0,5 - 3,1 kg (DE)
- Kunststoffbehälter 4 - 20 kg (US)
- Fass 200 kg (US / DE)

VERWENDUNG

LSAE wird normalerweise während der Würzekochung zugegeben, um ein typisches Hopfenaroma zu erzeugen. Eine frühe Gabe hilft, ein Überschäumen der Würze bei Kochbeginn zu unterbinden.

FÜR LICHTSTABILE BIERE

Für maximalen Schutz vor Lichtgeschmack ist es wesentlich, dass keine anderen nicht-reduzierten Iso-Alpha-Säuren versehentlich in die Würze oder das Bier gelangen. Stellen sie deshalb sicher, dass sie:

- während des gesamten Brauprozesses ausschließlich lichtstabile Hopfenprodukte verwenden.
- Verunreinigungen durch Anlagenteile, die vorher mit normalen Iso-Alpha-Säuren in Kontakt waren, vermeiden.
- keine Hefe zugeben, die zuvor mit normalen Alpha- oder Iso-Alpha-Säuren in Kontakt war.

DOSIERUNG

Die zu dosierende Menge ist von der Extrakt-Analyse (Gehalt an Hopfenöl), dem Gabezeitpunkt, sowie der gewünschten Intensität des Hopfenaromas abhängig.

Beispiel: (Gehalt an Hopfenöl 30 %)

Zugabe von 6,7 g/hl LSAE zu Kochende entspricht einer Gabe von 2,0 g/hl Hopfenöl.

DOSAGETECHNIK

Bei Verwendung von LSAE 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 LSAE 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 Originalgebinde beträgt < 10 °C (50 °F).
Kurzfristige, transportbedingte Temperaturabweichungen beeinträchtigen nicht die Produktqualität.

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 Hopfenölen

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

Gehalt an Bitterstoffen

- Analytica-EBC 7.8 (HPLC)
- ASBC Hops-16 (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

Letzte Änderung: 24.11.23

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