

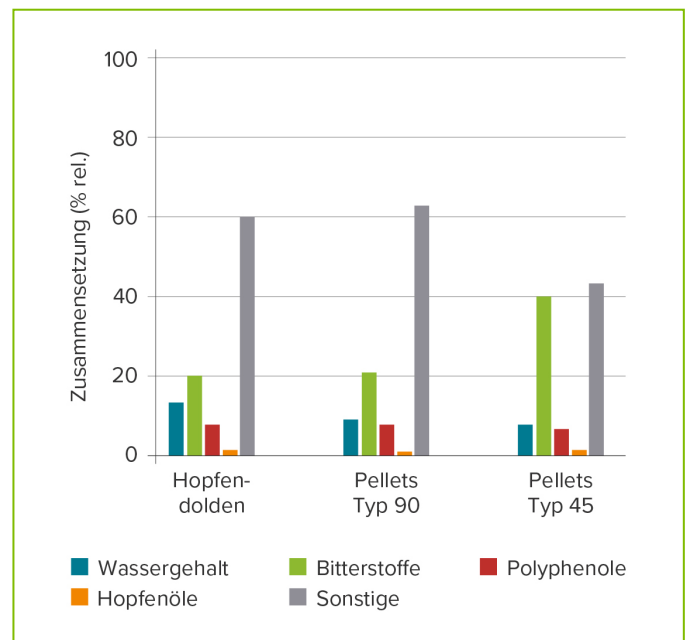
PELLETS TYP 90

ÜBERSICHT

Pellets Typ 90 sind ein Hopfenprodukt, das bei der Würzekochung gegeben wird. Abhängig vom Gabezeitpunkt tragen Pellets zur gewünschten Bittere sowie zum typischen Hopfenaroma eines Bieres bei.

Pellets Typ 90 sind auch für den Einsatz im Kaltbereich (Hopfenstopfen) geeignet, um dem Bier ein ausgeprägtes Hopfenaroma zu verleihen.

Pellets Typ 90 haben praktisch die gleiche Zusammensetzung wie Doldenhopfen. Im Vergleich zu Rohhopfen liefern Pellets aber eine höhere Ausbeute, bessere Homogenität, erhöhte Lagerstabilität und niedrigere Lager- und Transportkosten.



SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	zylindrische Hopfenpellets; aus Rohhopfen sortenrein mechanisch hergestellt
Alpha-Säuren	1 - 25 %
Beta-Säuren	1 - 24 %
Hopfenöle	0.2 - 4.5 ml/100 g
Wassergehalt	6 - 9 %

EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN

Pellets Typ 90 sind olivgrüne Pellets, Abmessungen ca. 6 mm x 10 - 15 mm (Durchmesser x Länge).

GESCHMACK

Pellets Typ 90 verleihen dem Bier den selben typischen Biergeschmack wie Doldenhopfen. Pellets Typ 90 tragen zur Bittere und Aroma im Bier bei, wobei das Hopfenaroma von der gewählten Sorte, der Dosagemenge und dem Dosagezeitpunkt abhängt. Weitere Informationen finden sie in den Hopsteiner® Sortendatenblättern.

AUSBEUTE

Bei früher Gabe (bis zu 15 min. nach Beginn der Würzekochung) wird gewöhnlich eine Bitterstoffausbeute von 30 - 35 % erreicht. Bei späten Gaben zur Würzekochung sinkt die Ausbeute bis auf 20 % oder weniger, abhängig von der Sudhauseinrichtung und den Prozessbedingungen. Beide Gaben können je nach gewünschter Intensität und Biertyp variieren.

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:

- 5, 10, 90, 140 kg Softpack unter Inertgas in 5-lagigen Aluminiumverbundfolien (DE)
- 20 kg Softpack unter Inertgas in 5-lagigen Aluminiumverbundfolien (US)

VERWENDUNG

DOSIERUNG

Die Dosierung von Pellets Typ 90 errechnet sich nach dem Gehalt an Alpha-Säuren, der geschätzten oder bekannten Bitterstoffausbeute sowie der gewünschten Bitterintensität. Eine späte Hopfengabe (normalerweise 5 - 20 min. vor Kochende) reduziert die Bitterstoffausbeute, trägt jedoch mehr zum Aroma bei.

DOSAGETECHNIK

Pellets Typ 90 können direkt in die Würze oder in ein Hopfendosagegefäß gegeben werden. Aufgrund ihrer Rieselfähigkeit kann die Zugabe der Pellets Typ 90 auch über automatische Dosieranlagen erfolgen. Dabei sollte darauf geachtet werden, dass eine längere Einwirkung von Luft vermieden wird. Hopfenstopfen beinhaltet normalerweise die Zugabe von Pellets Typ 90 während der Nachgärung oder der Reifung / Lagerung unter Anwendung verschiedener Techniken.

LAGERUNG

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebilde beträgt < 5 °C (41 °F).

Kurzfristige, transportbedingte Temperaturabweichungen beeinträchtigen nicht die Produktqualität.

MINDESTHALTBARKEIT

Die Haltbarkeit beträgt bei Lagerung unter den empfohlenen Bedingungen ab Produktion/ Verpackung mindestens 5 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 7.4 (LCV)
- Analytica-EBC 7.5 (LCV)
- ASBC Hops-6B (LCV)
- Analytica-EBC 7.7 (HPLC)
- ASBC Hops-14 (HPLC)
- ASBC Hops-6A (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: 23.11.2023

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