

HOPFENÖL TYPE SELECTED FREE

ÜBERSICHT

Hopfenöl Type **SELECTED FREE** wird mittels konventioneller Hopfenextraktion und anschließender Fraktionierung durch Destillation hergestellt.

Hopfenöl Type **SELECTED FREE** wurde speziell zur Verbesserung von Aroma und Geschmack alkoholfreier und alkoholreduzierter Biere entwickelt. Es kann sowohl für untergärige als auch für obergärige Biere eingesetzt werden.

Hopfenöl Type **SELECTED FREE** wird vor der Filtration dosiert und hat im Vergleich zu herkömmlichen Aromagaben im Sudhaus eine deutlich höhere Ausbeute.



SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	reines Hopfenöl, gelöst in Propylenglykol
Hauptkomponente(n):	Linalool Myrcen Humulen Caryophyllen Hopfenseitige Ester
Bittersubstanzen	nicht nachweisbar
Dichte	ca. 1.0 g/ml (20 °C / 68 °F)
Viskosität	ca. 46 mPas (25 °C / 77 °F)

Chargenabhängige Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Analysenzertifikat.

EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN

Hopfenöl Type SELECTED FREE ist eine weitgehend farblose bis grünlich-orange, klare oder leicht trübe Flüssigkeit.

GESCHMACK

Hopfenöl Type SELECTED FREE enthält hauptsächlich polare Hopfenkomponenten, die die sich leicht in alkoholreduzierten und alkoholfreien Bieren lösen. Diese Zusammensetzung findet sich typischerweise auch in spät gehopften alkoholhaltigen Bieren. Je nach Zugabemenge und Biersorte unterstützt Hopfenöl Type SELECTED FREE sowohl den Gesamtgeschmack als auch das Mundgefühl des Bieres. Es eignet sich für den Einsatz in alkoholreduzierten und alkoholfreien Bieren, die mit herkömmlichen Hopfenprodukten gebraut werden, sowie in lichtstabilen Bieren. Während der Bierlagerung bleiben die Aromakomponenten von Hopfenöl Type SELECTED FREE stabil und tragen zur Geschmacksstabilität des Bieres bei.

AUSBEUTE

Hopfenöl Type SELECTED FREE hat eine ausgezeichnete Wiederfindungsrate. Abhängig vom Dosagezeitpunkt kann die Wiederfindung nahezu 100% betragen.

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:

- Aluminiumflaschen 0.5 und 1.0 kg (DE)

Das Produkt wird als Verdünnung in Propylenglykol geliefert.

VERWENDUNG

DOSIERUNG

Die Art der Anwendung wie beispielsweise Dosagemethode oder Gabezeitpunkt entscheidet über die zu dosierende Menge an Hopfenöl Type SELECTED FREE.

Beispiel (Zugabe vor / bei der Filtration):

- bis zu 3 ml/hl bei untergärigen Bieren
- bis zu 6 ml/hl bei obergärigen Bieren

Die tatsächliche Zugabe hängt von der Ausprägung und der Intensität des gewünschten Aromas ab. Zur Bestimmung der benötigten Menge an Hopfenöl Type SELECTED FREE sind Dosageversuche mit einer Mikroliterspritze in Flaschenbier hilfreich.

DOSAGETECHNIK

Das Gebinde ist vor Gebrauch gut zu schütteln. Hopfenöl Type SELECTED FREE wird in verschiedenen Stadien der Bierherstellung im Kaltbereich, normalerweise vor der Filtration, eingesetzt. Für eine hohe Ausbeute wird eine Dosage direkt in den Bierstrom unmittelbar vor der Filtration empfohlen. So gehen die Aromastoffe unverändert ins Bier über.

LAGERUNG

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebinde beträgt 1 - 10 °C.

MINDESTHALTBARKEIT

Die Haltbarkeit beträgt bei Lagerung unter den empfohlenen Bedingungen ab Produktion/ Verpackung mindestens 2 Jahre.

Geöffnete Behälter sollten so schnell wie möglich verbraucht werden.

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

Hopfenölkomponenten

- Analytica-EBC 7.12 (GC)
- ASBC Hops-17 (GC)

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: 21.11.23

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