

## SALVOPLUS

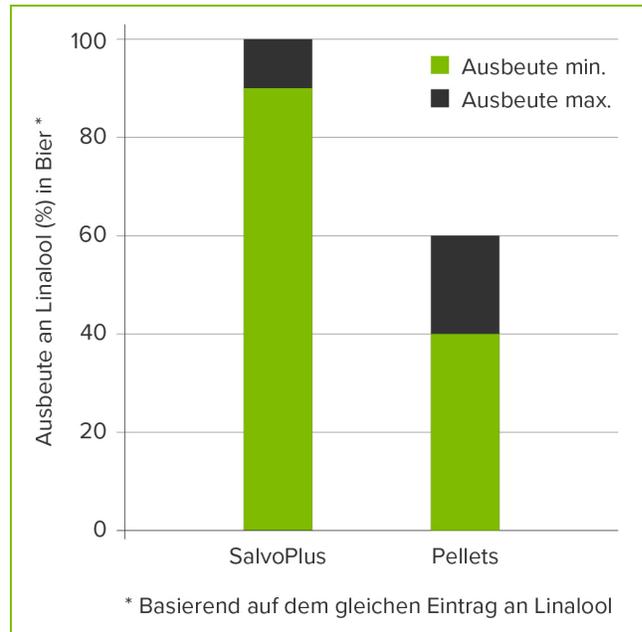
### ÜBERSICHT

**SalvoPlus** ist ein flüssiges Hopfenaromaprodukt, das ausschließlich aus Hopfenextrakt und Wasser hergestellt wird. Es ist frei von Lösungsmitteln und Emulgatoren und enthält nur die ätherischen Hopfenöle und Betasäuren, die aus CO<sub>2</sub>-Hopfenextrakt gewonnen werden.

**SalvoPlus** wurde sowohl für den optimalen Einsatz im Whirlpool, als auch im Kaltbereich entwickelt.

**SalvoPlus** hat wenig bis keine sensorische Bittere, jedoch ein intensives Aroma.

**SalvoPlus** ist sehr effektiv und hat im Vergleich zu Pellets eine deutlich höhere Ausbeute an allen Hopfenaromastoffen, insbesondere an Linalool. Darüber hinaus werden die Bierverluste drastisch reduziert, da kein Pflanzenmaterial eingebracht wird.



### SPEZIFIKATIONEN

<b>Kurzbeschreibung</b>	in Wasser homogenisierter Flüssigextrakt, der ätherische Öle und Beta-Säuren des Hopfens enthält.
<b>Alpha-Säuren</b>	< 0,3 %
<b>Iso-Alpha-Säuren</b>	< 0,3 %
<b>Beta-Säuren</b>	< 10 %
<b>Hopfenöle</b>	11 ± 3 %
<b>pH</b>	7,5 ± 0,5
<b>Dichte</b>	ca. 1,0 g / ml (20 °C / 68 °F)
<b>Viskosität</b>	< 100 mPas (20 °C / 68 °F)

## EIGENSCHAFTEN

### AUSSEHEN

SalvoPlus ist ein gelber, flüssiger Hopfenextrakt.

### GESCHMACK

SalvoPlus enthält die gesamte Bandbreite der Hopfenaromastoffe. Je nach dosierter Menge sowie dem Dosagezeitpunkt kann ein starkes oder ein dezentes Hopfenaroma eingebracht werden. Späte Zugaben von SalvoPlus im Sudhaus/ Whirlpool verleihen dem fertigen Bier ein typisches "late hop"-Aroma. Im Kaltbereich kann SalvoPlus zu einem typischen "dry hop"-Aroma beitragen.

### AUSBEUTE

Die Ausbeute an Linalool kann bis zu 100% betragen, schwankt jedoch von Brauerei zu Brauerei, je nach Sudhauseinrichtung und Prozessbedingungen. Die Ausbeute an spezifischen Hopfenaromastoffen aus SalvoPlus ist im Vergleich zur Hopfengabe mit Pellets bei gleicher Hopfenöl-Dosage deutlich höher.

### 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:

- HDPE-Polymerflaschen, verschiedene Größen (DE / US)
- Kanister, verschiedene Größen (DE / US)

## VERWENDUNG

SalvoPlus wird in flüssiger Form eingesetzt, um dem Bier ein Hopfenaroma zu verleihen.

### DOSIERUNG

Die Dosage sollte im Heißbereich auf Basis des gewünschten Linaloolgehaltes erfolgen. Spät gehopfte Lager- und Pilsenerbiere haben üblicherweise eine Linaloolkonzentration im Bereich von 20 bis 100 µg / l, das entspricht einer Menge an SalvoPlus von 4 - 20 ml / hl. Beim Dry Hopping erfolgt die Gabe von SalvoPlus üblicherweise anhand des Gesamtölgehaltes bzw. der gewünschten Aromaintensität. Die Gabe sollte während der Gärung erfolgen, um ein ideales Aroma im fertigen Bier zu erzielen. Wenn SalvoPlus als Ersatz für Pellets in bestehenden Rezepturen verwendet wird, reichen 60 - 80 % des Gesamtölgehaltes der Pellets aus, um beim Dry Hopping die gleiche Aromaintensität zu erreichen. Die genaue Dosierung sollte in jedem Fall durch einen Versuch ermittelt werden.

### DOSAGETECHNIK

Gebinde immer vor Gebrauch auf Raumtemperatur erwärmen und gut schütteln. SalvoPlus kann manuell oder mit einem automatischen Dosiersystem zugegeben werden. Ein Vorwärmen ist nicht erforderlich, ebenso wenig wie ein Umrühren der Flüssigkeit während der Dosierung. Eine weitere Verdünnung des Produkts wird nicht empfohlen.

### REINIGUNGSEMPFEHLUNGEN

Frische Rückstände von SalvoPlus können leicht entfernt werden, indem man alle Leitungen und Gefäße mit reichlich heißem Wasser spült. SalvoPlus nicht antrocknen lassen.

### LAGERUNG

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebilde beträgt 5 - 15 °C (41 - 59 °F). Das Produkt darf nicht Temperaturen unter oder um den Gefrierpunkt ausgesetzt werden.

### MINDESTHALTBARKEIT

Die Haltbarkeit beträgt bei Lagerung unter den empfohlenen Bedingungen ab Produktion/ Verpackung mindestens 1 Jahr.

### 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

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