

SALVO

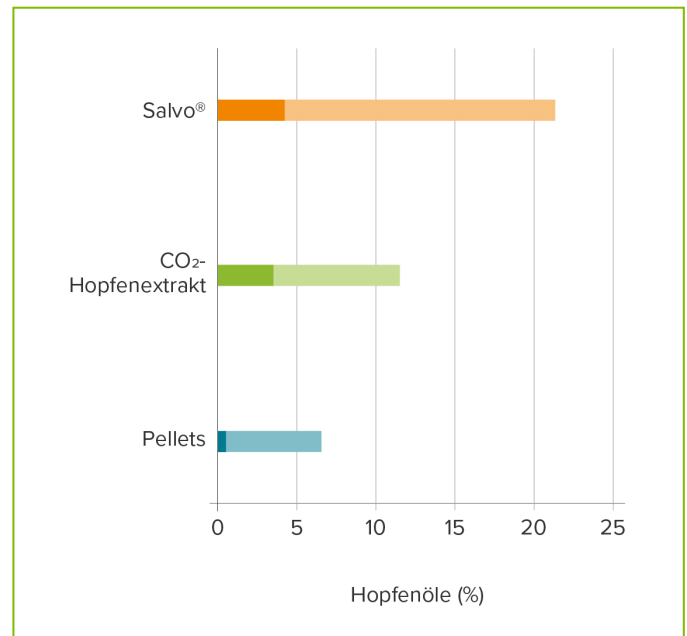
ÜBERSICHT

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

Salvo wird spät im Heißbereich gegeben um ein ausgeprägtes, sortentypisches Hopfenaroma zu erzielen. Eine Gabe zu Beginn der Würzekochung vermeidet die Schaumbildung der Würze.

Salvo kann durch seinen Gehalt an Beta-Säuren mikrobielle Infektionen unterdrücken.

Salvo trägt nicht / kaum zur sensorischen Bittere von Bier bei.



SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	sortenreiner Hopfenextrakt mit einem hohen Gehalt an ätherischen Hopfenölen und Beta-Säuren
Alpha-Säuren	0.2 - 1.2 %
Iso-Alpha-Säuren	0.2 - 2.9 %
Beta-Säuren	24 - 55 %
Hopfenöle	4 - 22 %
pH	7.5 ± 0.5
Dichte	ca. 1.0 g / ml (20 °C / 68 °F)
Viskosität	30 - 100 mPas (50 °C / 122 °F)

EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN

Salvo ist ein gelb-brauner, halbfester oder mäßig viskoser Extrakt.

GESCHMACK

Salvo sorgt bei Zugabe zur Würzekochung für den typischen Hopfencharakter. Eine späte Hopfengabe sorgt das typische „late hop“ Aroma des fertigen Biers. Die Ausprägung des Hopfenaromas ist abhängig von der eingesetzten Sorte, der Gabemenge sowie dem Dosagezeitpunkt. Weitere Informationen finden sie in den Hopsteiner® Sortendatenblättern. Geringe Mengen an Iso-Alpha- und Alpha-Säuren können minimal zur Bierbittere beitragen.

AUSBEUTE

Die Ausbeute schwankt von Brauerei zu Brauerei, je nach Sudhauseinrichtung und Prozessbedingungen wie beispielsweise Gabezeitpunkt.

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:

- 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

Salvo wird normalerweise während der Würzekochung zugegeben, um ein typisches Hopfenaroma zu erzeugen. Eine frühe Gabe hilft, ein Übersäumen der Würze bei Kochbeginn zu unterbinden. Bei später Gabe oder Whirlpoolgabe kann eine gute Ausbeute der Aromastoffe erzielt werden.

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 15 %)

Zugabe von 13.4 g/hl Salvo zu Kochende entspricht einer Gabe von 2.0 g/hl Hopfenöl.

DOSAGETECHNIK

Bei Verwendung von Salvo 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 Salvo in automatischen Dosieranlagen verwendet, sollte der Extrakt auf 75 °C (167°F) erwärmt und durchmischt werden, um eine genaue Dosierung sicherzustellen.

LAGERUNG

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebilde 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: 17.04.2024

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