

XANTHOFLAV EXTRAKT

ÜBERSICHT

XanthoFlav Extrakt wird aus Hopfen gewonnen und besteht überwiegend aus Xanthohumol und anderen prenylierten Flavonoiden. Diese natürlich in Hopfen vorkommende Substanzgruppe gehört zur sogenannten Hartharz-Fraktion, die zur Abrundung der Bierbittere beiträgt. In jeder Hopfensorte ist Xanthohumol nicht nur die Hauptkomponente aller Prenylflavonoide, sondern auch der gesamten Hartharz-Fraktion.

XanthoFlav Extrakt kann als Rohstoff für die Herstellung von Getränken oder anderen Lebensmitteln dienen.



SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	trockenes, pulverförmiges, Xanthohumol-angereichertes Hopfenprodukt, gut löslich in Ethanol, weniger löslich in Wasser
Wassergehalt	< 5 %
Xanthohumol	70 - 90 % (w/w) HPLC
Andere Hopfen-Prenylflavonoide	< 30 %
Ethanol-Rückstand	< 0,1 %
Dichte	300 - 600 g/l

EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN

gelbes Pulver

GESCHMACK

XanthoFlav Extrakt vermittelt eine milde Bittere.

Xanthohumol ist nicht nur der Hauptbestandteil sondern auch eine der geschmacklich aktivsten Komponenten der Hartharzfraktion des Hopfens. Der Geschmacksschwellenwert von Xanthohumol liegt bei 3 bis 4 mg/l. Über additive Effekte können jedoch auch niedrigere Konzentrationen einen positiven Beitrag zur Bittere von Bier leisten.

Quelle: Dresel, M., Dunkel, A., Hofmann, T.: Sensomics analysis of key bitter compounds in the hard resin of hops (Humulus Lupulus L.) and their contribution to the bitter profile of Pilsener-type beer. J. Agric. Food Chem. 2015. 3402-3418.

AUSBEUTE

Um eine möglichst hohe Ausbeute zu erzielen, sollte in der Brauerei eine späte Gabe im Kaltbereich erfolgen. Außerdem ist eine Vorlösung in Ethanol zu empfehlen.

Nach Dosage einer Lösung von 1 mg XanthoFlav Extrakt in 20 ml Ethanol zu 1 hl unfiltriertem Bier, lässt sich eine Xanthohumol-Konzentration von über 5 mg/l erzielen. Abhängig vom Verfahren, ist bei der Filtration mit Verlusten zu rechnen, die auch vom Biertyp beeinflusst werden. In Bieren, die mit dunklen Röstmalzen hergestellt werden, sind höhere Ausbeuten zu erwarten.

QUALITÄT

Alle Hopsteiner® Produkte werden in Anlagen hergestellt, die international anerkannten Qualitätsstandards entsprechen. Ein Monitoringsystem für Rückstände ist etabliert.

VERPACKUNG

Informationen zu möglichen Verpackungen / Gebinden erhalten Sie auf Anfrage.

VERWENDUNG

DOSIERUNG

Die erforderliche Dosierung von XanthoFlav Extrakt ist vom Einsatzgebiet abhängig.

LAGERUNG

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebilde beträgt < 10°C (50°F).

MINDESTHALTBARKEIT

Die Haltbarkeit beträgt bei Lagerung unter den empfohlenen Bedingungen ab Produktion/ Verpackung mindestens 4 Jahre. Wir empfehlen, geöffnete Behälter innerhalb eines Monats zu verbrauchen und die Anzahl der Entnahmen zu begrenzen.

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 Xanthohumol

- Analytica-EBC 7.15 (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

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Wir stellen XanthoFlav Extrakt mit großer Sorgfalt aus dem natürlichen Rohstoff Hopfen her.

Die Anwendung von XanthoFlav Extrakt liegt jedoch ausschließlich im Verantwortungsbereich des Käufers.

Letzte Änderung: 05.02.25

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