

# **AROMAEXTRAKT**

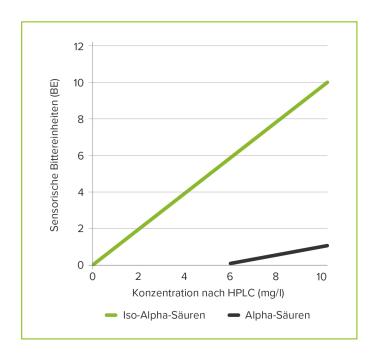
# ÜBERSICHT

**AromaExtrakt** wird aus CO<sub>2</sub>-Hopfenextrakt hergestellt und enthält überwiegend Hopfenöle und Beta-Säuren.

**AromaExtrakt** wird spät im Heißbereich gegeben um ein ausgeprägtes Hopfenaroma zu erzielen. Eine Gabe zu Beginn der Würzekochung vermeidet die Schaumbildung nach Erreichen der Kochtemperatur.

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

AromaExtrakt trägt nicht zur sensorischen Bittere von Bier bei.



# **SPEZIFIKATIONEN**

Kurzbeschreibung Hopfenextrakt mit einem hohen Gehalt an ätherischen Hopfenölen

Alpha-Säuren < 0.5 %

Iso-Alpha-Säuren < 0.5 %

Beta-Säuren < 20 %

Hopfenöle 15 - 45 %

**pH** 7.5 - 8.0

**Dichte** ca. 1.0 g / ml (20 °C / 68 °F)

**Viskosität** 35 - 50 mPas (50 °C / 122 °F)

### **EIGENSCHAFTEN**

# **AUSSEHEN**

AromaExtrakt ist ein halbfester oder mäßig viskoser dunkelbrauner Extrakt.

#### **GESCHMACK**

AromaExtrakt sorgt bei Zugabe zur Würzekochung für den typischen Hopfencharakter. Eine späte Hopfengabe verbessert das typische "late hop" Aroma des fertigen Biers. Die Ausprägung des Hopfenaromas ist abhängig von Gabemenge sowie dem Dosagezeitpunkt. AromaExtrakt trägt nicht zur Bierbittere bei.

# **AUSBEUTE**

Die tatsächliche Ausbeute schwankt von Brauerei zu Brauerei, je nach Sudhauseinrichtung und Prozessbedingungen.

# **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 Standardgebinde unserer Verarbeitungswerke in USA (US) bzw. in Deutschland (DE) sind:

- Dosen 0.5 3.1 kg (DE)
- Dosen 0.5 4.0 kg (US)
- Kunststoffbehälter 4 20 kg (US)
- Fass 200 kg (US / DE)

#### **VERWENDUNG**

AromaExtrakt wird normalerweise während der Würzekochung zugegeben, um ein typisches Hopfenaroma zu erzeugen. Eine frühe Gabe hilft, ein Überschäumen der Würze bei Kochbeginn zu unterbinden.

#### **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 30 %)

Zugabe von 6,7 g/hl AromaExtrakt zu Kochende entspricht einer Gabe von 2,0 g/hl Hopfenöl.

#### **DOSAGETECHNIK**

Bei Verwendung von AromaExtrakt 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 AromaExtrakt in automatischen Dosieranlagen verwendet, sollte der Extrakt auf 45°C (113°F) erwärmt und durchmischt werden, um eine genaue Dosierung sicherzustellen.

#### **LAGERUNG**

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebinde 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

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH Mainburg, Germany

New York, USA E-Mail: info(at)hopsteiner.de E-Mail: sales(at)hopsteiner.com Telefon: +49 (0) 8751 8605 0

Telefon: +(1) 212 838 8900

S.S. Steiner Inc.

Steiner Hops Ltd. Guildford, England E-Mail: enquiries(at)hopsteiner.co.uk Telefon: +(44) 1992 572331

Hopsteiner Trading (Zhuhai) Co., Ltd. Zhuhai, PRC E-Mail: info(at)hopsteiner.com.cn

Telefon: +(86) 756 322 3340

© 2023 - 2024 Hopsteiner. All rights reserved.