

# BETA AROMAEXTRAKT

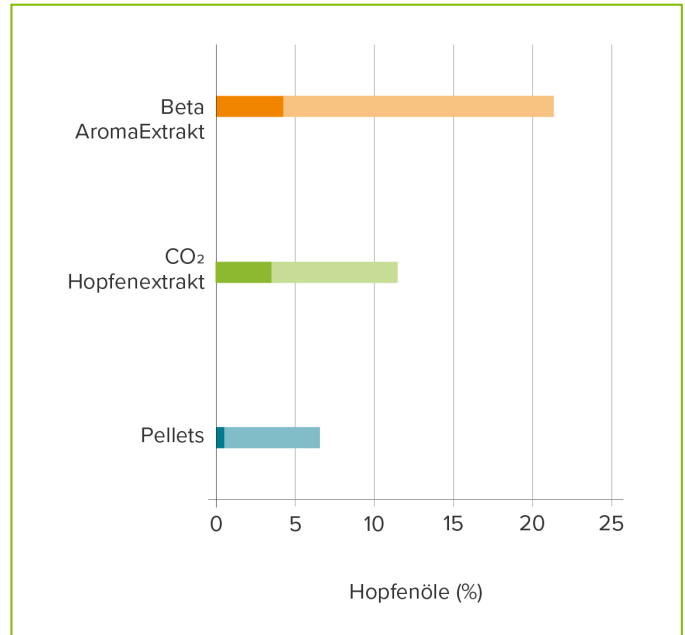
## ÜBERSICHT

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

**Beta 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.

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

**Beta AromaExtrakt** trägt nicht/kaum zur sensorischen Bittere von Bier bei.



## SPEZIFIKATIONEN

<b>Kurzbeschreibung</b>	Hopfenextrakt mit einem hohen Gehalt an ätherischen Hopfenölen und Beta-Säuren
<b>Alpha-Säuren</b>	0.2 - 1.2 %
<b>Iso-Alpha-Säuren</b>	0.2 - 2.9 %
<b>Beta-Säuren</b>	24 - 52 %
<b>Hopfenöle</b>	4 - 22 %
<b>pH</b>	7.5 ± 0.5
<b>Dichte</b>	ca. 1.0 g / ml (20 °C / 68 °F)

## EIGENSCHAFTEN

### AUSSEHEN

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

### GESCHMACK

Beta 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. Geringe Mengen an Rest-Iso-Alpha- und Alpha-Säuren tragen kaum zur Bierbittere bei.

### AUSBEUTE

Die 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 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

Beta AromaExtrakt wird normalerweise während der Würzekochung zugegeben, um ein typisches Hopfenaroma zu erzeugen. Eine frühe Gabe hilft, ein Übersäumen 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 15 %)

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

## DOSAGETECHNIK

Bei Verwendung von Beta 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 Beta AromaExtrakt in automatischen Dosieranlagen verwendet, sollte der Extrakt auf 60°C (140°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: 24.11.2023

---

Simon H. Steiner, Hopfen, GmbH  
Mainburg, Germany  
E-Mail: info(at)hopsteiner.de  
Telefon: +49 (0) 8751 8605 0

S.S. Steiner Inc.  
New York, USA  
E-Mail: sales(at)hopsteiner.com  
Telefon: +(1) 212 838 8900

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

---