

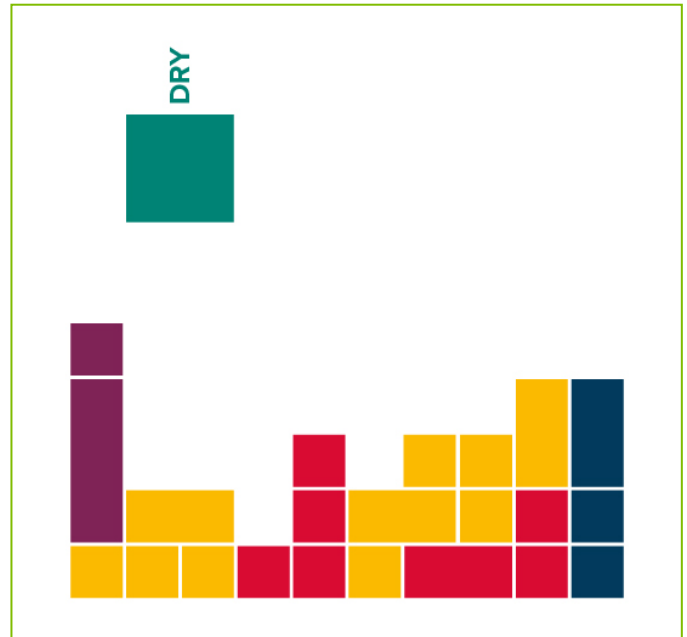
# HOPFENÖL TYPE DRY VARIETY SPECIFIC (V.S.)

## ÜBERSICHT

Hopfenöl Type DRY (v.s.) wird aus Doldenhopfen oder Hopfenpellets hergestellt und enthält alle für diese Sorte charakteristischen Aromastoffe.

Type DRY (v.s.) kann im Brauprozesses bei verschiedenen Herstellungsschritten zugegeben werden (normalerweise im Kaltbereich). Im Vergleich zur herkömmlichen Hopfung verbessert der Einsatz von Hopfenöl Type DRY die Ausbeute an Aromastoffen. Beim Einsatz von Hopfenöl Type DRY tritt der sogenannte "hop creep"-Effekt nicht auf.

Type DRY (v.s.) sorgt für ein typisches „Dry Hopping“ Aroma (Hopfenstopfen), das durch den Gabezeitpunkt variiert werden kann.



## SPEZIFIKATIONEN

<b>Kurzbeschreibung</b>	reines Hopfenöl, das die komplette Bandbreite der Aromastoffe der gewählten Hopfensorte enthält, 1:100 verdünnt in einer Mischung aus Propylenglykol und Ethanol
<b>Hauptkomponente(n):</b>	Myrcen Linalool Caryophyllen Farnesen
<b>Bittersubstanzen</b>	nicht nachweisbar
<b>Dichte</b>	ca. 1.0 g/ml (20 °C / 68 °F)
<b>Viskosität</b>	ca. 46 mPas (25 °C / 77 °F)

Chargenabhängige Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Analysenzertifikat.

## EIGENSCHAFTEN

### AUSSEHEN

Type DRY (v.s.) ist eine weitgehend farblose bis hellgrüne, klare oder leicht trübe Flüssigkeit.

### GESCHMACK

Durch den Einsatz von Type DRY (v.s.) kann ein stark ausgeprägtes oder auch dezentes Hopfenaroma erreicht werden, je nach dosierter Menge, Dosagemethode und Gabezeitpunkt. Die Bittere kann, abhängig von der eingesetzten Menge, intensiver wahrgenommen werden. Dieses Hopfenöl enthält alle Aromastoffe der gewählten Hopfensorte. Während der Bieralterung bleiben die eingebrachten Aromastoffe des Type DRY (v.s.) weitestgehend stabil und tragen zur allgemeinen Geschmacksstabilität bei.

### AUSBEUTE

Abhängig von Zeitpunkt und Methode der Dosage kann die Wiederfindung einiger Aromastoffe bis zu 95% betragen. Die tatsächliche Ausbeute schwankt von Brauerei zu Brauerei, je nach Ausstattung 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:

- Aluminiumflaschen 0.5 und 1.0 kg (DE)
- Aluminiumflaschen 0.1 - 5.0 kg (US)

Das Produkt wird als 1:100 Verdünnung in 95% Propylenglykol und 5% Ethanol geliefert. Auf Anfrage sind andere Verdünnungen oder reines Hopfenöl erhältlich.

## VERWENDUNG

### DOSIERUNG

Die zu dosierende Menge der 1:100 Verdünnung von Type DRY (v.s.) hängt vom Dosagezeitpunkt ab:

Zur Gärung: bis zu 500 g je hl

Zur Reifung: 50 - 300 g je hl

Diese Angaben sind nur Richtwerte; die tatsächliche Dosierung hängt von der gewünschten Ausprägung und Intensität des Aromas ab.

Wird Type DRY (v.s.) als Ersatz für Pellets in bestehenden Rezepturen verwendet, reichen bereits 65 - 75% des Ölgehalts der Pellets aus, um die gleiche Aromaintensität zu erzielen.

- Zur Gärung: der Verlust leichtflüchtiger Substanzen während der Gärung, verbunden mit biochemischen Umwandlungen von Aromastoffen durch die Hefe, kann ein weniger kräuterartiges, mehr „spät gehopftes“ Aroma hervorbringen.
- Zur Reifung: eine Zugabe zur Reifung führt zu leichten Veränderungen des Aromas, auch aufgrund einer gewissen Hefeaktivität.
- Zur Filtration: NICHT empfohlen. Hierfür steht Ihnen unser Hopfenöl Type ESSENTIAL zur Verfügung; ein Produkt, das speziell für diese Anwendung entwickelt wurde.

### DOSAGETECHNIK

Das Gebinde ist vor Gebrauch gut zu schütteln. Für die Zugabe sollte bevorzugt eine Dosiereinheit gewählt werden, mit der das Type DRY (v.s.) direkt in den Bierstrom dosiert werden kann. Alternativ kann das Produkt auch vor dem Befüllen in den Tank vorgelegt werden.

### LAGERUNG

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebinde beträgt 1 - 10 °C.

### MINDESTHALTBARKEIT

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

Geöffnete Behälter sollten so schnell wie möglich verbraucht werden.

### 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

Hopfenölkomponenten

- Analytica-EBC 7.12 (GC)
- ASBC Hops-17 (GC)

## 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: 06.11.2023

---

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

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

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

Hopsteiner Trading (Zhuhai) Co., Ltd.  
Zhuhai, PRC  
E-Mail: [info@hopsteiner.com.cn](mailto:info@hopsteiner.com.cn)  
Telefon: +(86) 756 322 3340

---