

HOPFENÖL TYPE ESSENTIAL (VARIETY SPECIFIC)

ÜBERSICHT

Hopfenöl **Type ESSENTIAL** wird aus Doldenhopfen, Hopfenpellets oder konventionellen Hopfenextrakten einer Sorte hergestellt und enthält die wesentlichen Aromastoffe, wie sie bei einer herkömmlichen Whirlpool- oder Kalthopfung erzielt werden.

Type ESSENTIAL ist ein Hopfenprodukt, das die besonderen Aromaeigenschaften einer Hopfensorte des Late- und Dry Hoppings betont.

Type ESSENTIAL wird üblicherweise vor der Filtration dosiert und verbessert im Vergleich zur herkömmlichen Hopfung die Ausbeute an Aromastoffen. Beim Einsatz von **Type ESSENTIAL** tritt der sogenannte "hop creep" Effekt NICHT auf.



SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	reines Hopfenöl, das essentielle Aromastoffe einer ausgewählten Hopfensorte enthält, gelöst in Propylenglykol
Hauptkomponente(n):	Linalool Myrcen Caryophyllen Humulen Geraniol Hopfenseitige Ester Hopfenseitige Thiole
Bittersubstanzen	nicht nachweisbar
Dichte	ca. 1.0 g/ml (20 °C / 68 °F)
Viskosität	ca. 46 mPas (25 °C / 77 °F)

Chargenabhängige Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Analysenzertifikat.

EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN

Type ESSENTIAL ist eine weitgehend farblose bis grünliche, klare oder leicht trübe Flüssigkeit.

GESCHMACK

Type ESSENTIAL weist ähnliche Verhältnisse der einzelnen Hopfenaromastoffe auf wie Biere, die mit einer späten Hopfengabe oder kaltgehopt hergestellt wurden. Durch die Verwendung von Type ESSENTIAL wird das Late und/oder Dry Hopping Aroma der verwendeten Sorte betont. Daher kann jedes Aroma von kräuterartig bis fruchtig und citrusartig erzielt werden, wobei Intensität und Charakter von der verwendeten Menge abhängig sind. Während der Bieralterung bleiben die Aromakomponenten von Type ESSENTIAL stabil und tragen zur allgemeinen Geschmacksstabilität bei.

AUSBEUTE

Type ESSENTIAL hat eine ausgezeichnete Wiederfindungsrate. Abhängig vom Dosagezeitpunkt kann die Wiederfindung nahezu 100% betragen.

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:

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

Das Produkt wird als Verdünnung in Propylenglykol geliefert.

VERWENDUNG

DOSIERUNG

Die Art der Anwendung wie beispielsweise Dosagemethode oder Gabezeitpunkt entscheidet über die zu dosierende Menge an Type ESSENTIAL.

Beispiel (Zugabe vor der Filtration):

- 1 - 30 ml/hl bei untergärigen Bieren
- 5 - 40 ml/hl bei obergärigen Bieren

Die tatsächliche Zugabe hängt von der Ausprägung und der Intensität des gewünschten Aromas ab. Zur Bestimmung der benötigten Menge an Type ESSENTIAL sind Dosageversuche mit einer Mikroliterspritze in Flaschenbier hilfreich.

DOSAGETECHNIK

Das Gebinde ist vor Gebrauch gut zu schütteln. Type ESSENTIAL kann in verschiedenen Stadien der Bierherstellung zugesetzt werden, üblicherweise vor der Filtration. Für die Zugabe sollte bevorzugt eine Dosiereinheit gewählt werden, mit der das Type ESSENTIAL direkt in den Bierstrom dosiert werden kann. Alternativ kann das Produkt auch vor der Filtration in den Tank gegeben werden. In beiden Fällen kann unmittelbar nach der Zugabe/Filtration ein ausgezeichnetes Dry Hopping Aroma erzielt werden. Type ESSENTIAL ist ideal für Flaschengärung: der sogenannte "hop creep" Effekt tritt NICHT auf.

LAGERUNG

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebilde 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
Telefon: +49 (0) 8751 8605 0

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

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

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