

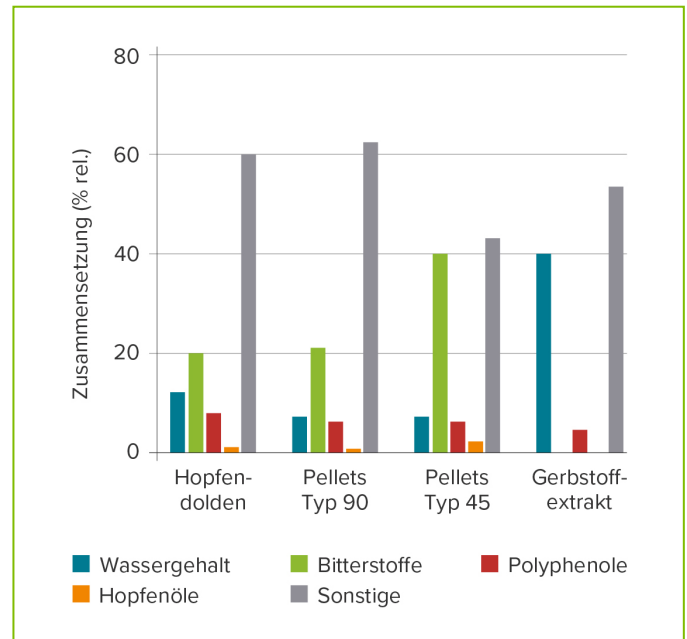
GERBSTOFFEXTRAKT

ÜBERSICHT

Gerbstoffextrakt wird aus der ethanolischen Hopfenextraktion gewonnen und enthält niedermolekulare Polyphenole, welche zum Geschmack beitragen.

Gerbstoffextrakt enthält unter anderem die niedermolekularen Polyphenole Catechin und Epicatechin, als auch die glykosidisch gebundenen Quercetin, Kaempferol und Multifidole.

Gerbstoffextrakt ermöglicht dem Brauer außerdem die zusätzliche Gabe von Polyphenolen während der Würzekochung, mit dem Ziel einer intensiveren Heißtrubbildung.



SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	Hopfenextrakt, der die wasserlöslichen Bestandteile (u.a. Polyphenole) des Hopfens enthält
Bittersubstanzen	< 2 %
Wassergehalt	40 - 50 %
Polyphenole	2 - 6 %
Zucker	normalerweise ca. 20 %
Proteine	normalerweise ca. 10 %
pH	5.4 ± 0.5
Dichte	1.2 g/ml (20 °C / 68 °F)
Viskosität	5 - 10 mPas (40 °C / 104 °F)

EIGENSCHAFTEN

AUSSEHEN

Gerbstoffextrakt ist eine dunkelbraune Flüssigkeit.

GESCHMACK

Abhängig von Menge und Zeitpunkt der Dosage, kann Gerbstoffextrakt unterschiedlich stark zum Geschmack und Mundgefühl beitragen. Späte Gaben können auch zum Hopfenaroma beitragen.

AUSBEUTE

Die Ausbeute hängt vom Gabezeitpunkt ab. Aufgrund der guten Wasserlöslichkeit, können sehr hohe Ausbeuten erzielt werden.

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)
- Fass 200 kg (US / DE)

VERWENDUNG

DOSIERUNG

Gerbstoffextrakt wird üblicherweise in Mengen von 50 - 200 g / hl dosiert.

DOSAGETECHNIK

Gerbstoffextrakt kann zu jedem Zeitpunkt des Brauprozesses zugegeben werden, üblicherweise im Sudhaus bei der Würzekochung.

LAGERUNG

Die empfohlene Lagertemperatur im ungeöffneten Originalgebinde beträgt 1 - 10 °C (34 - 50 °F).

Kurzfristige, transportbedingte Temperaturabweichungen beeinträchtigen nicht die Produktqualität.

MINDESTHALTBARKEIT

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

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

Polyphenole

- Analytica-EBC 7.14 (Spectro)

Niedermolekulare Polyphenole können mittels HPLC, unter Verwendung der relevanten Reinsubstanzen als externe Kalibrierstandards, bestimmt werden.

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: 23.11.2023

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

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

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

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