

HOPFENÖL TYPE HOPTANICAL

ÜBERSICHT

Hopfenöl Type HOPTANICAL wird mittels konventioneller Hopfenextraktion und anschließender Fraktionierung durch Destillation hergestellt. Dem reinen Hopfenöl werden Aromaextrakte verschiedener Pflanzen (Kräuter, Gewürze usw.) zugesetzt.

Type HOPTANICAL wurde speziell für die Zugabe zur Filtration entwickelt und zeichnet sich durch eine exzellente Ausbeute in Bier und Getränken aus.

Type HOPTANICAL wird hauptsächlich verwendet, um einzigartige Aromen zu erzielen, die von Citrus- und Fruchtaromen bis hin zu kräuterartigen und würzigen Aromaeindrücken reichen.



SPEZIFIKATIONEN

Kurzbeschreibung	Komposition aus Hopfenöl und natürlichen Pflanzenextrakten; gelöst in einer Mischung aus Propylenglykol und Ethanol
Hauptkomponente(n):	Linalool 500 ppm (\pm 50) Ratio Linalool / Myrcen > 5 Ratio Linalool / Caryophyllen \leq 0.1 Ratio Linalool / Humulen \leq 0.1 Ratio Pflanzenextrakt / Hopfenöl abh. vom Type HOPTANICAL
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 HOPTANICAL ist eine weitgehend farblose bis hellgrüne, klare oder leicht trübe Flüssigkeit.

GESCHMACK

Je nach Zugabemenge und Bier- bzw. Getränkety, prägt das Type HOPTANICAL das würzige Hopfenaroma in Kombination mit nicht vom Hopfen stammenden zitrusartigen, fruchtigen, kräuterartigen und würzigen Geschmacksvarianten. Type HOPTANICAL hat nur einen geringen Einfluss auf die sensorische Bittere des Bieres oder Getränks. Während der Bialterung bleiben die eingebrachten Aromastoffe des Type HOPTANICAL weitestgehend stabil und tragen zur allgemeinen Geschmacksstabilität bei.

AUSBEUTE

Type HOPTANICAL enthält Linalool mit einer ausgezeichneten Wiederfindungsrate, die bei nahezu 100 % liegen kann. Die nicht hopfenseitig eingebrachten natürlichen Aromastoffe gehen in hohem Maße in das Getränk oder das Bier über und prägen den

Gesamteindruck.

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)

Das Produkt wird als Verdünnung in einer Mischung aus Propylenglykol und Ethanol geliefert.

VERWENDUNG

DOSIERUNG

Die Art der Anwendung wie beispielsweise Dosagemethode oder Gabezeitpunkt entscheidet über die zu dosierende Menge an Hopfenöl. Die Dosierung des Hopfenöls erfolgt in ml geliefertes Produkt pro hl Bier oder Getränk. Der typische Anwendungsbereich für Bier liegt bei **5 – 20 ml / hl**. Dieser Bereich ist nur zur Orientierung gedacht; die tatsächliche Menge hängt von der Ausprägung und Intensität des gewünschten Aromas ab. Versuche, bei denen das Produkt mit einer Mikroliterspritze in das abgefüllte Bier dosiert wird, sind hilfreich, um die erforderliche Menge an Type HOPTANICAL zu bestimmen.

DOSAGETECHNIK

Das Gebinde ist vor Gebrauch gut zu schütteln. Type HOPTANICAL wird in verschiedenen Stadien der Bierherstellung im Kaltbereich, normalerweise vor der Filtration, eingesetzt. Für eine hohe Ausbeute wird eine Dosage direkt in den Bierstrom unmittelbar vor der Filtration empfohlen. So gehen die Aromastoffe unverändert ins Bier über.

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

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
