

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.
- **Hopfenöl Type HOPTANICAL** wurde speziell für die Zugabe zur Filtration entwickelt und zeichnet sich durch eine exzellente Ausbeute in Bier und Getränken aus.
- **Hopfenöl Type HOPTANICAL** wird hauptsächlich verwendet, um einzigartige Aromen zu erzielen, die von Citrus- und Fruchtaromen bis hin zu kräuterartigen und würzigen Aromaeindrücken reichen.



❖ Spezifikationen

- **Beschreibung:** reines Hopfenöl und natürliche Pflanzenextrakte, gelöst in einer Mischung aus Propylenglykol und Ethanol
- **Hauptkomponenten:** Linalool 500 ppm (\pm 50 ppm)
- **Spezifische Verhältnisse:**
 - Linalool / Myrcen > 5,0
 - Linalool / Caryophyllen \leq 0,1
 - Linalool / Humulen \leq 0,1
- **Verhältnis Pflanzenextrakt / Hopfenöl:** abhängig vom Type HOPTANICAL
- **Bitterkomponenten:** nicht nachweisbar
- **Viskosität:** ca. 46 mPas bei 25 °C (77 °F)
- **Dichte:** ca. 1,0 g/ml bei 20 °C (68 °F)

Chargenabhängige Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Analysenzertifikat.

PDS 62/23 issued 05/2023

❖ Eigenschaften

• Aussehen

Hopfenöl Type HOPTANICAL ist eine weitgehend farblose bis hellgrüne, klare oder leicht trübe Flüssigkeit, die Aromastoffe des Hopfens und natürliche Extrakte anderer Pflanzen enthält.

• Geschmack

Je nach Zugabemenge und Bier- bzw. Getränketyp, prägt das **Hopfenöl Type HOPTANICAL** das würzige Hopfenaroma in Kombination mit nicht vom Hopfen stammenden zitrusartigen, fruchtigen, kräuterartigen und würzigen Geschmacksvarianten.

Hopfenöl Type HOPTANICAL hat nur einen geringen Einfluss auf die sensorische Bittere des Bieres oder Getränks.

Während der Bieralterung bleiben die eingebrachten Aromastoffe des **Hopfenöls Type HOPTANICAL** weitestgehend stabil und tragen zur allgemeinen Geschmacksstabilität bei.

• Ausbeute

Hopfenöl 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.

❖ Verpackung

Hopfenöl Type HOPTANICAL wird üblicherweise in Aluminiumflaschen verschiedener Größen verpackt. Das Produkt wird verdünnt, 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 **Hopfenöl Type HOPTANICAL** zu bestimmen.

- **Dosagetechnik**

Das Gebinde ist vor Gebrauch gut zu schütteln.

Hopfenöl 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.

- **Storage**

Hopfenöl Type HOPTANICAL sollte bei 1 - 10°C in den Originalgebinden gelagert werden.

- **Mindesthaltbarkeit**

Hopfenöl Type HOPTANICAL kann für mindestens 1 Jahr ab Produktion / Verpackung ohne Qualitätseinbußen eingesetzt werden, wenn es unter den empfohlenen Bedingungen gelagert wird. Nach dem Öffnen wird empfohlen, das Produkt innerhalb eines Monats zu verwenden und die Anzahl der Entnahmen zu begrenzen.

- **Sicherheit**

Bei Hautkontakt mit Wasser und Seife abwaschen. Sollte **Hopfenöl Type HOPTANICAL** in die Augen geraten, umgehend mit reichlich Wasser ausspülen und einen Arzt aufsuchen.

Für vollständige Informationen zum Thema Sicherheit lesen Sie das entsprechende Hopsteiner® Sicherheitsdatenblatt.

❖ Analytik

- **Aromakomponenten**

Einzelne Hopfenölkomponenten können gaschromatographisch nach folgenden Methoden analysiert werden:

- Analytica-EBC 7.12
- ASBC Hops-17

❖ Technische Beratung

Bei weiteren Fragen zur Hopsteiner® Produktpalette stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

- Sicherheitsdatenblätter (SDB)
- Unterstützung bei Brauversuchen im pilot- oder großtechnischem Maßstab
- Fachmännischer Analysenservice