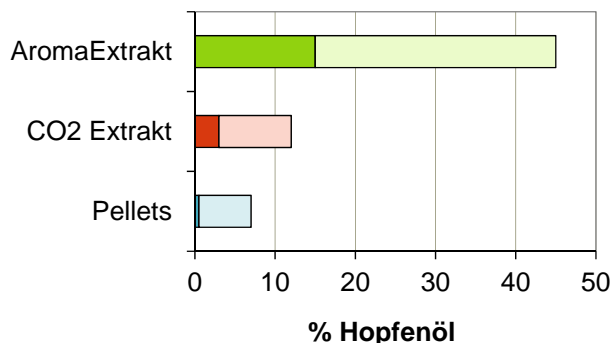


AromaExtrakt

❖ Übersicht

- **AromaExtrakt** ist ein mit Hopfenöl angereichertes Produkt, das aus CO₂-Hopfenextrakt hergestellt wird.
- **AromaExtrakt** kann zu Beginn der Würzekochung zugegeben werden, um ein Überschäumen zu vermeiden. Bei später Gabe trägt **AromaExtrakt** zu einem deutlich ausgeprägten Hopfenaroma bei.
- **AromaExtrakt** kann durch seinen Gehalt an Beta-Säuren mikrobielle Infektionen unterdrücken.
- **AromaExtrakt** trägt nicht zur sensorischen Bittere von Bier bei.

Vergleich der Konzentration von Hopfenöl in Hopfenprodukten



❖ Spezifikationen

- Beschreibung: dunkelbrauner, halbfester Extrakt, der ätherische Hopfenöle und Wachse enthält
- Hopfenöl*: 15 - 45 %
- Beta-Säuren*: < 20 %
- Iso-Alpha-Säuren: < 0,5 %
- Alpha-Säuren: < 0,5 %
- pH: 7,5 – 8,0
- Viskosität: 35 – 50 mPas bei 50°C (122°F)
- Dichte: 1,0 g / ml bei 20°C (68 °F)

* abhängig von Sorte und Erntejahr

❖ Eigenschaften

• Aussehen

AromaExtrakt ist ein halbfester oder mäßig viskoser dunkelbrauner Extrakt, der nach Erwärmung fließfähig wird.

• Ausbeute

Die tatsächliche Ausbeute schwankt von Brauerei zu Brauerei, je nach Sudhaus-einrichtung und Prozessbedingungen.

• Geschmack

AromaExtrakt sorgt bei Zugabe zur Würzekochung für den typischen Hopfencharakter. Eine späte Hopfengabe verbessert das typische „late hop“ Aroma des fertigen Biers.

• Qualität

Alle Hopsteiner® Produkte werden in Anlagen hergestellt, die international anerkannten Qualitätsstandards entsprechen.

❖ Verpackung

AromaExtrakt kann, je nach Anforderung des Kunden in Dosen oder Eimer abgefüllt werden:

Dosen: 0,5 bis 4,0 kg (USA)
0,5 bis 4,2 kg (Deutschland)
Eimer: 4 bis 20 kg (nur USA)
Kannen: 2,5 Gal. (nur USA)
Fässer: 50 & 200 kg

❖ Verwendung

AromaExtrakt wird normalerweise während der Würzekochung zugegeben, um ein typisches Hopfenaroma zu erzeugen. Eine frühe Gabe hilft, ein Übersäumen der Würze bei Kochbeginn zu unterbinden.

• Dosierung

Die Dosierung ist von der Extrakt-Analyse (Gehalt an Hopfenöl), dem Gabezeitpunkt, sowie der gewünschten Intensität des Hopfenaromas abhängig.

Beispiel: (Gehalt an Hopfenöl 30 %)
Zugabe von 6,7 g/hl **AromaExtrakt** zu Kochende entspricht einer Gabe von 2,0 g/hl Hopfenöl.

• Dosagetechnik

Bei Verwendung von **AromaExtrakt** in Dosen ist eine Erwärmung vor Gebrauch nicht nötig. Die Dosen werden aufgestochen und in die kochende Würze gegeben. Dadurch wird sichergestellt, dass der Extrakt vollständig aus den Dosen in die Würze überführt wird.

Wird **AromaExtrakt** in automatischen Dosieranlagen verwendet, sollte der Extrakt auf 45°C (113°F) erwärmt und durchmischt werden, um eine genaue Dosierung sicherzustellen.

• Lagerung

AromaExtrakt sollte originalverpackt bei <10 °C (50 °F) gelagert werden. Geöffnete Gebinde sollten innerhalb weniger Tage aufgebraucht werden.

- **Mindesthaltbarkeit**

AromaExtrakt kann für mindestens 6 Jahre ab Produktion / Verpackung ohne Qualitäts- einbußen eingesetzt werden, wenn er unter den empfohlenen Bedingungen gelagert wird.

- **Sicherheit**

AromaExtrakt sollte wie herkömmlicher CO₂-Extrakt verwendet werden. Bei Hautkontakt mit Wasser und Seife abwaschen. Sollte der **AromaExtrakt** 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

- ❖ **Technische Beratung**

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

- Unterlagen zu den Analyseverfahren
- Sicherheitsdatenblätter (SDB)
- Unterstützung bei Brauversuchen im pilot- oder großtechnischem Maßstab
- Fachmännischer Analysenservice

- ❖ **Analytik**

- **Gehalt an Hopfenölen**

Der Gehalt an Hopfenölen kann mit folgenden Methoden bestimmt werden:

- Analytica-EBC 7.10
- ASBC Hops-13

- **Gehalt an Beta-Säuren**

Beta-Säuren (sowie Iso-Alpha- und Alpha-Säuren) können mit folgenden Methoden bestimmt werden:

- HPLC nach Analytica-EBC 7.8 oder ASBC Hops-16 unter Verwendung der aktuellen ICS & ICE Standards