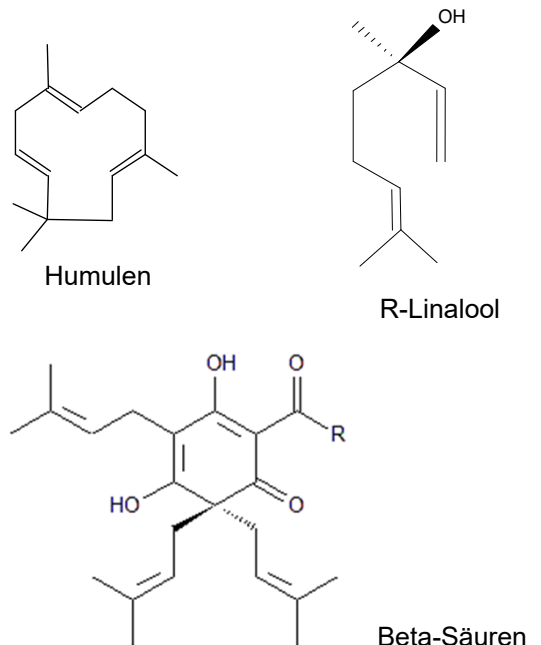


## Beta AromaExtrakt

### ❖ Übersicht

- **Beta AromaExtrakt** wird aus CO<sub>2</sub>-Hopfenextrakt hergestellt und enthält überwiegend Beta-Säuren und Hopfenöle.
- **Beta AromaExtrakt** kann zu Beginn der Würzekochung zugegeben werden, um ein Überschäumen zu vermeiden. Bei später Gabe trägt **Beta AromaExtrakt** zu einem deutlich ausgeprägten Hopfenaroma bei.
- **Beta AromaExtrakt** kann durch seinen Gehalt an Beta-Säuren mikrobielle Infektionen unterdrücken.
- **Beta AromaExtrakt** trägt nicht zur sensorischen Bittere von Bier bei.



### ❖ Spezifikationen

- Beschreibung: gelb-brauner, halbfester Extrakt, der Beta-Säuren, ätherische Hopfenöle und Wachse enthält
- Beta-Säuren\*: 24 – 52 %
- Hopfenöl\*: 4 – 22 %
- Iso-Alpha-Säuren: 0,2 – 2,9 %
- Alpha-Säuren: 0,2 – 1,2 %
- Dichte: 1,0 g / ml bei 20°C (68 °F)

\* abhängig von Sorte und Erntejahr

## ❖ Eigenschaften

### • Aussehen

**Beta AromaExtrakt** ist ein gelb-brauner, halbfester oder mäßig viskoser Extrakt, der nach Erwärmung fließfähig wird.

### • Ausbeute

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

### • Geschmack

**Beta AromaExtrakt** sorgt bei Zugabe zur Würzekochung für den typischen Hopfencharakter. Eine späte Hopfengabe verbessert das typische „late hop“ Aroma des fertigen Biers. Geringe Mengen an Rest-Iso-Alpha- und Alpha-Säuren tragen zur Bierbittere bei.

### • Qualität

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

## ❖ Verpackung

**Beta 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

**Beta 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 15 %)

Zugabe von 13,4 g/hl **Beta AromaExtrakt** zu Kochende entspricht einer Gabe von 2,0 g/hl Hopfenöl.

### • Dosagetechnik

Bei Verwendung von **Beta 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 **Beta AromaExtrakt** in automatischen Dosieranlagen verwendet, sollte der Extrakt auf 60°C (140°F) erwärmt und durchmischt werden, um eine genaue Dosierung sicherzustellen.

### • Lagerung

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

PDS 09/21, 05/2021

- **Mindesthaltbarkeit**

**Beta AromaExtrakt** kann für mindestens 6 Jahre ab Produktion / Verpackung ohne Qualitätseinbußen eingesetzt werden, wenn er unter den empfohlenen Bedingungen gelagert wird.

- **Sicherheit**

**Beta AromaExtrakt** sollte wie herkömmlicher CO<sub>2</sub>-Hopfenextrakt verwendet werden. Bei Hautkontakt mit Wasser und Seife abwaschen. Sollte der **Beta 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 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

- **Gehalt an Hopfenölen**

Der Gehalt an Hopfenölen kann mit folgenden Methoden bestimmt werden:

- Analytica-EBC 7.10
- ASBC Hops-13

PDS 09/21, 05/2021