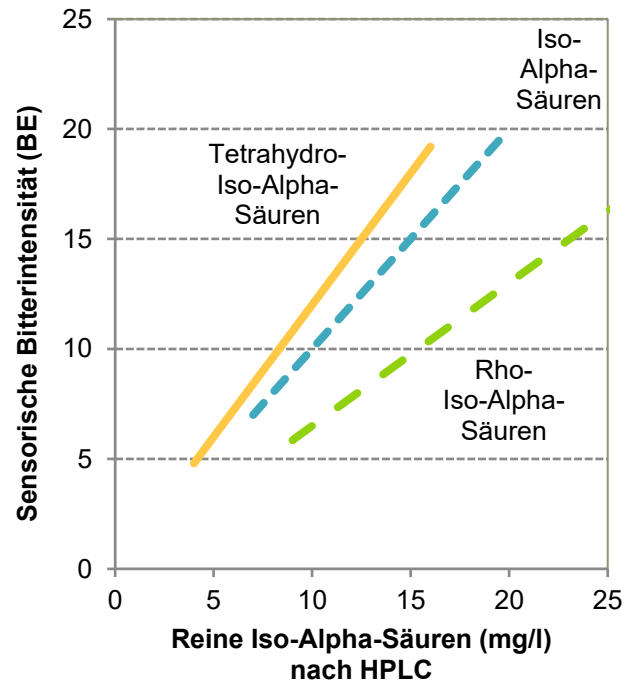


Rho Iso-Extrakt 30 % (Rho 30 %)

❖ Übersicht

- **Rho 30 %** ist eine reine, wässrige Lösung der Kaliumsalze der Rho-Iso-Alpha-Säuren, die aus CO₂-Hopfenextrakt hergestellt werden.
- **Rho 30 %** verhindert die Bildung von Lichtgeschmack, sofern es als einziger Hopfenbitterstoff oder in Verbindung mit anderen lichtstabilen Hopfenprodukten eingesetzt wird.
- **Rho 30 %** sorgt für eine weichere, weniger intensive Bittere im Vergleich zu normalen Iso-Alpha-Säuren.

Vergleich von sensorischer und analytischer Bittere



❖ Spezifikationen

- Beschreibung: rötlich-braune wässrige Lösung der Kaliumsalze der Rho-Iso-Alpha-Säuren
- Konzentration: 30,0 ± 2,0 % (w/w) Rho-Iso-Alpha-Säuren nach HPLC Analyse oder entsprechender UV spektralphotometrischer Wert
- Iso-Alpha-Säuren: unter der Nachweisgrenze
- Alpha-Säuren: unter der Nachweisgrenze
- pH: 8,5 (± 0,5)
- Viskosität: 20 – 25 mPas bei 20°C (68°F)
- Dichte: 1,075 (± 0,005) g / ml bei 20°C (68 °F)

PDS 12/21, 05/2021

❖ Eigenschaften

• Aussehen

Rho 30 % ist eine rötlich-braune bis bernsteinfarbene Lösung, die bei Raumtemperatur flüssig ist. Bei der normalen Lagerung können reversible Ausfällungen auftreten. **Rho 30%** ist mischbar mit entsalztem Wasser und Alkohol.

• Ausbeute

Wird **Rho 30 %** vor der Filtration zum fertigen Bier gegeben, liegt die Ausbeute der Rho-Iso-Alpha-Säuren bei 70 – 85 %. Bei Zugabe in die Würzpfanne liegt die Ausbeute nur bei rund 45 – 55 %. Die tatsächliche Ausbeute schwankt von Brauerei zu Brauerei, je nach Dosageeinrichtung und Prozessbedingungen.

• Lichtstabilität

Rho 30 % kann die Bildung von Lichtgeschmack nur bei vollständiger Abwesenheit von Alpha-Säuren und Iso-Alpha-Säuren verhindern.

Rho 30 % kann in Verbindung mit jedem lichtstabilen Hopsteiner® Produkt eingesetzt werden, um Lichtstabilität zu erreichen.

• Geschmack

Rho 30 % trägt ausschließlich zur Bierbittere bei. Verglichen mit normalen Iso-Alpha-Säuren, wird die Bittere von Rho-Iso-Alpha-Säuren als weicher und nicht anhängend beschrieben. Ihre Intensität beträgt nur 60 bis 70 % der Bittere von normalen Iso-Alpha-Säuren. Der sensorische Faktor liegt damit bei 0,6 – 0,7, basierend auf einem Faktor von 1,0 der Iso-Alpha Säuren.

Die tatsächliche Intensität ist abhängig von Biertyp und Grundbittere des Bieres.

• Qualität

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

❖ Verpackung

Rho 30 % wird üblicherweise in Kanister mit 20 kg verpackt.

❖ Verwendung

Rho 30 % wird gewöhnlich vor der letzten Filtration zugegeben. Auch eine teilweise oder komplette Zugabe zur Würze ist anwendbar, um bei der Herstellung von lichtstabilen Bieren das Risiko von bakteriellen Infektionen zu reduzieren.

• Dosierung

Die Dosierung von **Rho 30 %** errechnet sich auf Basis der Produktkonzentration, der geschätzten oder bekannten Ausbeute sowie der gewünschten Bitterintensität im Bier. Der sensorische Faktor von 0,6 bis 0,7 muss dabei berücksichtigt werden (siehe Absatz Geschmack).

Durch Brauversuche kann die richtige Dosierung von **Rho 30 %** ermittelt werden.

PDS 12/21, 05/2021

• Dosagetechnik

Die Dosierung während des Würzekochens kann ohne jegliche Vorbehandlung des Produktes erfolgen. Wird **Rho 30 %** nach der Gärung zugegeben, sollte er erst auf 60 °C (120 °F) erwärmt und dann gut durchmischt werden, um eventuelle Ausfällungen wieder in Lösung zu bringen. Wir empfehlen die Zugabe dieser klaren Lösung direkt in den Bierstrom. Idealerweise sollte die Dosage auf mindestens 70 % des gesamten Biervolumens während des Umpumpvorgangs erfolgen, vorzugsweise vor der abschließenden Filtration.

Wenn eine Verdünnung notwendig ist, geben Sie **Rho 30%** immer zuerst in demineralisiertes Wasser und stellen Sie den pH-Wert mit Kaliumhydroxid (KOH) oder Kaliumcarbonat (K₂CO₃) auf 8,5 - 9,5 ein. Vor der großtechnischen Anwendung wird ein Test im Labormaßstab empfohlen.

Werden Behälter für mehrere Tage benutzt, wird eine Begasung mit Stickstoff empfohlen (CO₂ ist nicht geeignet).

• Reinigungsempfehlung

Rho 30 % sollte nicht bei niedrigen Temperaturen in Dosierleitungen stehen. Leitungen und Pumpen sollten zur Reinigung mit warmem, leicht alkalischem entsalztem Wasser oder mit Ethanol gespült werden.

• Für lichtstabile Biere

Für maximalen Schutz vor Lichtgeschmack ist es wesentlich, dass keine anderen nicht-reduzierten Iso-Alpha-Säuren versehentlich in die Würze oder das Bier gelangen. Stellen sie deshalb sicher, dass sie:

- während des gesamten Brauprozesses ausschließlich lichtstabile Hopfenprodukte verwenden.
- Verunreinigungen durch Anlagenteile, die vorher mit normalen Iso-Alpha-Säuren in Kontakt waren, vermeiden.
- Keine Hefe zugeben, die vorher mit normalen Alpha- oder Iso-Alpha-Säuren in Kontakt war.

• Lagerung

Rho 30 % sollte originalverpackt bei einer Temperatur von 5 – 25 °C (41 – 77 °F) gelagert werden. Geöffnete Gebinde sollten binnen weniger Tage verbraucht werden. Bei längerer Lagerung liegt die optimale Temperatur zwischen 10 – 20°C (50 – 68 °F).

• Mindesthaltbarkeit

Rho 30 % kann für mindestens 3 Jahre ab Produktion / Verpackung ohne Qualitätseinbußen eingesetzt werden, wenn es unter den empfohlenen Bedingungen gelagert wird.

• Sicherheit

Rho 30 % ist eine leicht alkalische, stark bittere Substanz. Bei der Verwendung sollten allgemein übliche Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um den Hautkontakt und insbesondere den Kontakt mit den Augen zu vermeiden.

Bei Hautkontakt mit Wasser und Seife abwaschen. Sollte **Rho 30 %** 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.

PDS 12/21, 05/2021

❖ Analytik

• **Gehalt an Bitterstoffen**

Die Konzentration von Rho-Iso-Alpha-Säuren kann mit folgenden Methoden bestimmt werden:

- HPLC nach Analytica-EBC 7.9
- UV spektralphotometrische Analyse

• **Konzentration von reduzierten Iso-Alpha-Säuren in Bier**

Die Konzentration von reduzierten Iso-Alpha-Säuren in Bier kann mittels HPLC nach Analytica-EBC 9.47 bestimmt werden.

Die analytischen Bittereinheiten müssen gegebenenfalls angepasst werden, da diese Methode bei Verwendung von großen Mengen an reduzierten Hopfenprodukten niedrigere Werte zeigt.

❖ 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