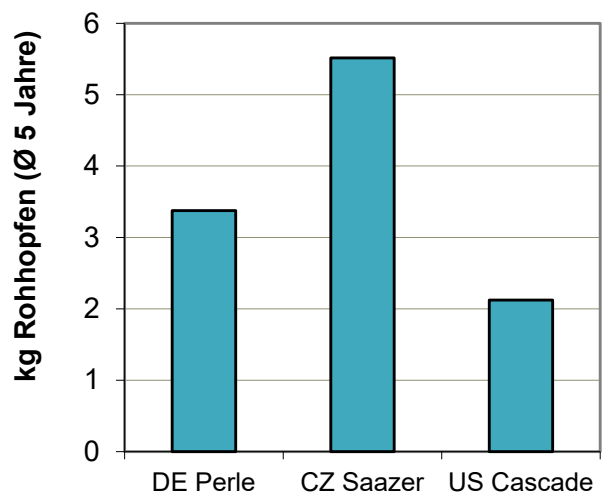


Hopfenöl Type NOBLE

❖ Übersicht

- **Hopfenöl Type NOBLE** wird mittels konventioneller Hopfenextraktion und anschließender Fraktionierung durch Destillation hergestellt.
- **Hopfenöl Type NOBLE** wurde speziell für den Einsatz vor der Filtration entwickelt. Dieses Produkt kann späte Hopfengaben im Sudhaus ganz oder teilweise ersetzen und dem Bier gleichzeitig das typische „Late Hop“ Aroma verleihen.
- **Hopfenöl Type NOBLE** hat im Vergleich einer konventionellen Hopfung im Sudhaus eine deutlich verbesserte Ausbeute an Aromastoffen, da bei der Dosage im Kaltbereich Ausdampfverluste drastisch reduziert werden.

Äquivalente Rohhopfenmenge zu 100g Type NOBLE (basierend auf Linalool)



❖ Spezifikationen

- **Beschreibung:** in Propylenglykol gelöstes, reines Hopfenöl, Verdünnung 1:100
- **Hauptkomponente:** Linalool 1000 ppm (\pm 50 ppm)
- **Spezifische Verhältnisse:**
 - Linalool / Myrcen > 0,5
 - Linalool / Caryophyllen > 4
 - Linalool / Humulen > 1
 - Linalool / Farnesen > 10
- **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 16/23, 05/2023

❖ Eigenschaften

• Aussehen

Hopfenöl Type NOBLE ist eine weitgehend farblose bis grünliche, klare bis leicht trübe Flüssigkeit, die Aromastoffe des Hopfens enthält.

• Geschmack

Aufgrund des geringen Gehalts der flüchtigen Kohlenwasserstofffraktion, erzielt **Hopfenöl Type NOBLE** ein feines und angenehmeres Hopfenaroma. Abhängig von Dosagemenge und Biertyp werden hauptsächlich blumige und citrusartige Noten erreicht.

Darüber hinaus hat **Hopfenöl Type NOBLE** nur einen geringen Einfluss auf die sensorische Bierbittere.

Es eignet sich für die Zugabe zu konventionellen aber auch zu lichtstabilen Bieren zur Verstärkung des typischen „Late Hop“ Charakters.

Während der Bieralterung bleiben die Aromakomponenten von **Hopfenöl Type NOBLE** stabil und tragen zur allgemeinen Geschmacksstabilität bei.

• Ausbeute

Hopfenöl Type NOBLE hat eine ausgezeichnete Wiederfindungsrate. Abhängig vom Dosagezeitpunkt kann die Wiederfindung nahezu 100% betragen.

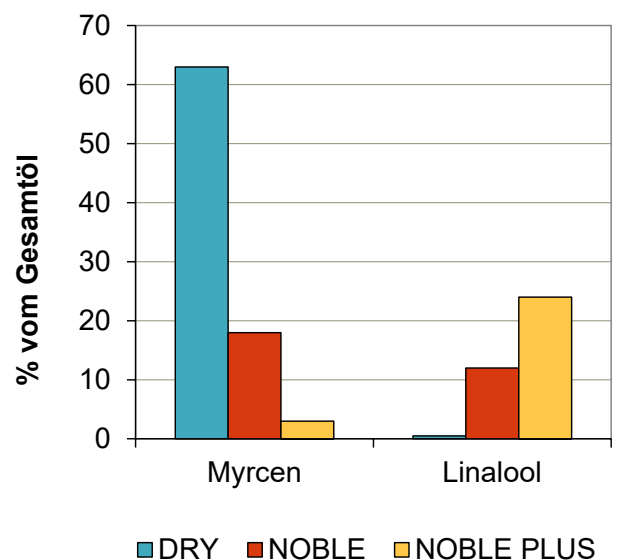
• Qualität

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

❖ Verpackung

Hopfenöl Type NOBLE wird üblicherweise in Aluminiumflaschen verschiedener Größen verpackt. Das Produkt wird als 1:100 Verdünnung in Propylenglykol geliefert. Auf Anfrage sind andere Verpackungen, Verdünnungen und auch reines Hopfenöl erhältlich.

Vergleich von Hopfenöl-Produkten



❖ Verwendung

• Dosierung

Die Art der Anwendung wie beispielsweise Dosagemethode oder Gabezeitpunkt entscheidet über die zu dosierende Menge an Hopfenöl.

Die Hopfenöldosage sollte auf Basis der gewünschten Linaloolkonzentration im Bier erfolgen. Der Schwellenwert in Bier liegt in der Regel bei 20 µg/l. Diese niedrigste Konzentration ist nur zur Orientierung gedacht. Die tatsächliche Zugabe hängt von der Qualität und Intensität des gewünschten Aromas ab. Der typische Anwendungsbereich liegt bei 2 - 10 ml/hl.

Versuche, bei denen das Produkt mit einer Mikroliterspritze in das abgefüllte Bier dosiert wird, sind hilfreich, um die erforderliche Menge an **Hopfenöl Type NOBLE** zu bestimmen.

• **Dosagetechnik**

Das Gebinde ist vor Gebrauch gut zu schütteln.

Hopfenöl Type NOBLE 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**

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

• **Mindesthaltbarkeit**

Hopfenöl Type NOBLE kann für mindestens 2 Jahre 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 NOBLE** 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