

## Pressemeldung

### **BarthHaas will mit SPECTRUM das Dry-Hopping revolutionieren Hopfenprodukt der nächsten Generation vor dem Roll-Out**

**Nürnberg, 2. Dezember 2021.** Mit seiner Neuheit SPECTRUM will der Hopfenspezialist BarthHaas das Dry-Hopping (Kalthopfung) revolutionieren. Das flüssige Hopfenprodukt bietet die gesamte Bandbreite an sortenreinen Hopfenaromen und garantiert dabei eine höhere Bierausbeute und hohe Aromastabilität. Das Produkt wurde bereits im Juli für ausgewählte Kunden eingeführt und ist nun für alle Kunden verfügbar.

SPECTRUM wurde entwickelt, um Hopfendolden und -pellets beim Dry-Hopping zu ersetzen. SPECTRUM besteht zu 100 Prozent aus Hopfen, enthält keine Trägerstoffe oder synthetischen Lösungsmittel. Dabei bringt das innovative Produkt nie gekannte Vorteile: Während der Gärung und Lagerung löst SPECTRUM sich vollständig auf und hinterlässt keine festen Partikel im Bier, die später entfernt werden müssten. Die damit verbundenen Bierverluste entfallen; zudem sind keine Tankwechsel mehr erforderlich, was Zeit spart. Durch den Einsatz von SPECTRUM können also künftig auch größere Brauereien problemlos kaltgehopfte Biere brauen.

„Mit SPECTRUM können wir etwas wirklich Bahnbrechendes anbieten“, unterstreicht Dr. Jocelyn Tillner, Leiterin Forschung und Entwicklung bei BarthHaas. „SPECTRUM ist ein Hopfenprodukt der nächsten Generation, und wir sind sicher, dass es ein wichtiges Tool im Werkzeugkasten jedes Brauers wird.“

Den Praxistest hat SPECTRUM bereits vielfach bestanden, denn dem jetzt beginnenden großen Roll-Out in Europa ist eine ganze Serie von Testläufen auf dem globalen Markt vorangegangen. Überaus zufrieden ist man beispielsweise bei der britischen Burnt Mill Brewery. „Wir sind wirklich beeindruckt von dem Aromaprofil, das SPECTRUM unserem Bier verleiht. Zudem beobachten wir deutlich geringere Bierverluste und viel kürzere Tankzeiten“, berichtet Braumeisterin Sophie de Ronde.

Nicht zuletzt ist SPECTRUM durch seine Ergiebigkeit besonders nachhaltig: In der Dosierung ersetzt ein Kilogramm des flüssigen Hopfenprodukts fünf bis acht Kilogramm Pellets. Das verringert nicht nur die Lager- und Transportkosten deutlich, sondern reduziert zudem das Aufkommen an Abfällen und Abwasser in der Brauerei.

Um SPECTRUM herzustellen hat BarthHaas ein eigenes Produktionsverfahren entwickelt. Der Bau neuer Anlagen und damit die Erweiterung der Produktionskapazität ermöglichen es dem Hopfenspezialisten und Innovator jetzt, SPECTRUM in großem Stil auf dem europäischen Markt anzubieten. Zielgruppen sind dabei regionale handwerkliche Brauereien ebenso wie große national agierende Unternehmen mit bekannten Biermarken. SPECTRUM ist zunächst in den Sorten Citra HBC 394 c.v. und Mosaic HBC 369 c.v. verfügbar. Weitere Varianten sind bereits in Planung.

Um seine Kunden umfassend über die Hopfeninnovation zu informieren, bietet BarthHaas ein technisches Handbuch und Videos über die Eigenschaften und den Einsatz von SPECTRUM an. Informationen finden Interessierte auch auf der SPECTRUM-Webseite (<https://www.barthhaas.com/en/campaign/spectrum>).

Bitte beachten Sie den Fotocredit: BarthHaas

### **Über BarthHaas**

BarthHaas ist ein weltweit führender Anbieter von Hopfenprodukten und Dienstleistungen rund um den Hopfen. Das in der achten Generation geführte Familienunternehmen ist Spezialist für den kreativen und effizienten Einsatz von Hopfen und Hopfenprodukten. Als Visionär, Impulsgeber und Ideenumsetzer gestaltet BarthHaas seit über 225 Jahren den Markt rund um einen einzigartigen Genussrohstoff.

### **Rückfragen an:**

Barbara Rademacher  
Pressestelle BarthHaas GmbH & Co. KG  
Tel.: 06321 970 61 13  
[barbara.rademacher@barthhaas.de](mailto:barbara.rademacher@barthhaas.de)